

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Kalb**

**2015-2016**

**98 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

Champignon-Rahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat . . . . .	1
Cordon Bleu mit Feldsalat und frischer Melone . . . . .	2
Cordon bleu mit Kartoffel-Mousseline . . . . .	3
Doppelt ummanteltes Kalb-Filet mit Rahm-Kohlrabi . . . . .	4
Gefülltes Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Äpfel-Stampf . . . . .	5
Gefülltes Kalbsfilet mit Karotten und Haselnuss-Polenta . . . . .	6
Hammerherren-Schnitzel mit Risi e Bisi, Kartoffel-Salat . . . . .	7
Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbesen-Sugo . . . . .	8
Jägerschnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat . . . . .	9
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Morchel-Rahm, Bandnudeln . . . . .	10
Kalb-Filet im Champignon, Pfeffer-Soße, Aprikosen-Wirsing . . . . .	11
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Kartoffel-Maronen-Püree . . . . .	12
Kalb-Filet im Serrano-Mantel unter Ziegenkäse-Haube . . . . .	13
Kalb-Filet mignon, Kartoffel-Gratin, Tomaten, Senf-Soße . . . . .	14
Kalb-Filet mit Bärlauch-Kartoffel-Püree, Calvados-Rahm . . . . .	15
Kalb-Filet mit Brioche-Senf-Kruste, Maronen-Pasta . . . . .	16
Kalb-Filet mit Haselnuss-Knöpfele, Steinpilze à la Creme . . . . .	17
Kalb-Filet mit Kartoffel-Rosenkohl-Püree . . . . .	18
Kalb-Filet mit Limburger Pilzen in Sherry-Sahne-Soße . . . . .	19
Kalb-Filet mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste, Radicchio . . . . .	20
Kalb-Filet mit Rucola-Tomaten-Füllung, Safran-Risotto . . . . .	21
Kalb-Filet mit Thunfisch-Tatar und Kapern-Äpfeln . . . . .	22
Kalb-Filet mit Trüffel-Kartoffel-Sotto und Gemüse . . . . .	23
Kalb-Filet, Äpfel, Schalotten, Cidre-Speck-Soße, Salat . . . . .	24
Kalb-Filet, Basilikum-Pappardelle, Pesto, Tomaten-Soße . . . . .	25

Kalb-Filet, Estragon-Haube, Erbsen-Püree, Frühlingsgemüse . . . . .	26
Kalb-Filet, grüner Spargel, Morchel-Rahm, Kräuter-Salat . . . . .	27
Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Morchelrahm, Kartoffel-Püree . . . . .	28
Kalb-Filet, Morchel-Soße, Romana-Salat, Pommes père Noël . . . . .	29
Kalb-Filet, Pistazien-Kruste, Kohlrabi-Gratin, Möhrchen . . . . .	30
Kalb-Filet, Portwein-Jus, Zirbelkiefer-Risotto, Karotten . . . . .	31
Kalb-Filet, Zucchini, Pilze, Marsala-Soße, Kart.-Chips . . . . .	32
Kalb-Filet, Zuckerschoten, Bandnudeln, Honig-Mandel-Soße . . . . .	33
Kalb-Filet-Schwertfisch-Variation mit Pilz-Säckchen . . . . .	34
Kalb-Geschnetzeltes mit Knöpfe . . . . .	35
Kalb-Involtini mit Polenta und Radicchio di Treviso . . . . .	36
Kalb-Involtini mit Weißwein-Soße . . . . .	37
Kalb-Involtini, Spinat-Ricotta-Füllung, Schupfnudeln . . . . .	38
Kalb-Kokos-Rahm-Geschnetzeltes, Gemüse und Semmel-Knödel . . . . .	39
Kalb-Kotelett in Rotwein-Soße mit Bratkartoffeln, Gemüse . . . . .	40
Kalb-Kotelett mit Steckrüben-Püree, Rosenkohl, Chutney . . . . .	41
Kalb-Kotelett, Kartoffel-Püree, Rosenkohl, Rotwein-Soße . . . . .	42
Kalb-Kotelett, Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Schalotten . . . . .	43
Kalb-Medaillons mit Bratkartoffeln und Waldpilzen . . . . .	44
Kalb-Medaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout, Risotto . . . . .	45
Kalb-Medaillons, Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse, Apfelscheiben . . . . .	46
Kalb-Medaillons, Safranreis, Thai-Spargel, Trüffel-Soße . . . . .	47
Kalb-Medaillons, Zitronen-Kräuter-Soße, Plätzchen . . . . .	48
Kalb-Roulade mit Kartoffel-Gratin und Weißwein-Soße . . . . .	49
Kalb-Schnitzel mit Champignons-Cognac-Soße . . . . .	50
Kalb-Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Eiern . . . . .	51
Kalb-Schnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung . . . . .	52
Kalb-Schnitzel, Kürbiskern-Panade, Kürbis-Püree, -Würfel . . . . .	53
Kalb-Schnitzel-Apfel-Burger mit Kartoffel-Stampf . . . . .	54
Kalb-Tafelspitz mit Champignon-Crumble und Blumenkohl . . . . .	55
Kavurma aus Kalb-Fleisch mit Cacýk, Reis, Weinblättern . . . . .	56
Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salat, Croûtons . . . . .	57

Mailänder Kotelett mit Waldpilz-Risotto . . . . .	58
Mediterrane Involtni mit Weißwein-Soße, Erbsen-Risotto . . . . .	59
Paniertes Kalb-Bries, Spargel-Salat, Himbeer-Vinaigrette . . . . .	60
Piccata alla milanese mit Tagliatelle, Wildkräuter-Salat . . . . .	61
Pochiertes Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Kartoffel-Krapfen . . . . .	62
Risotto milanese, Zucchini, Möhren, Kalbsbries, Parmesan . . . . .	63
Saltimbocca alla romana, Weißwein-Soße, Crostini, Gemüse . . . . .	64
Saltimbocca mit Sellerie-Püree und Duxelles . . . . .	65
Saltimbocca mit Tagliatelle, tomatisierte Salbei-Butter . . . . .	66
Saltimbocca mit Zucchini-Paprika-Gemüse in Tomaten-Soße . . . . .	67
Saltimbocca-Röllchen mit Pilz-Risotto . . . . .	68
Saltimbocca-Röllchen, Rosmarin-Polenta, Tomaten-Spiegel . . . . .	69
Scaloppina alla Caprese mit Weißwein-Jus, Zwiebeln, Püree . . . . .	70
Tagliatelle mit Peperoncini-Soße, Kalb-Filet-Streifen . . . . .	71
Warendorfer Töttchen . . . . .	72
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	73
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	74
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	75
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	76
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	77
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	78
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	79
Wiener Schnitzel mit Champignon-Gemüse, Kartoffel-Püree . . . . .	80
Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat und Bratkartoffeln . . . . .	81
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat . . . . .	82
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat . . . . .	83
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat . . . . .	84
Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln und Chutney . . . . .	85
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise . . . . .	86
Wiener Schnitzel mit süßsaurem Kartoffel-Salat . . . . .	87
Wiener Schnitzel mit Salzkartoffeln und Brokkoli . . . . .	88
Wiener Schnitzel, Frankfurter Grüne Soße, Pellkartoffeln . . . . .	89
Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat . . . . .	90

Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es mit Berner Röstli . . . . .	91
Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es mit Berner Röstli . . . . .	92
Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es mit Mandel-Petersilien-Reis . . . . .	93
Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es mit Röstli . . . . .	94
Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es mit Röstli . . . . .	95
Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es, Kartoffel-Puffer, Kräuter-Salat . . . . .	96
Zürcher <i>Geschnetzelt</i> es, Spätzle und Rote-Bete-Salat . . . . .	97
Zweierlei vom Kalb-Schnitzel, Pastinaken-Stampf . . . . .	98

<b>Index</b>	<b>99</b>
--------------	-----------

# Champignon-Rahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (Oberschale à 120 g)	1 Ei	25 ml Sahne
2 EL Semmelbrösel	2 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Champignon-Rahm:

250 g braune Champignons	2 Zwiebeln	150 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	3 EL Crème Double	1 Bund glatte Petersilie
neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	1 EL Butter
------------	--------	-------------

### Für den Salat:

250 g Feldsalat	1 Schalotte	2 Scheiben Bacon
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsschnitzel diese waschen und trockentupfen. Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei mit Salz, Pfeffer und Sahne und Semmelbröseln aufbauen. Die Schnitzel hauchdünn klopfen und zuerst in Mehl, danach in Ei und in Semmelbröseln wenden. Auf einen separaten Teller legen.

Für die Sauce die Champignons putzen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Zwiebeln abziehen, feinhacken und mit braten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und mit Sahne und der Crème Double aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Für die Spätzle Mehl, Eier und 110 Milliliter lauwarmes Wasser in einer Schüssel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Zehn Minuten ruhen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spätzleteig ins Wasser schaben und abschöpfen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen. Spätzle in einer Pfanne mit Butter anschwemmen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Wenn die Temperatur stimmt, das Schnitzel hinzugeben und goldbraun ausbacken lassen.

Für den Feldsalat diesen verlesen, waschen und schleudern. Baconscheiben fein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl ausbacken. Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker zu einem Dressing verrühren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Speckwürfel und Schalotten zum Dressing geben und mit dem Feldsalat vermengen.

Die Champignonrahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Essig am 21. März 2016

# Cordon Bleu mit Feldsalat und frischer Melone

## Für zwei Personen

### Für die Cordon Bleu:

2 Schnitzel vom Kalb	2 Scheiben Hinterkochschinken	2 Scheiben Emmentaler
200 g Mehl	300 g Paniermehl	100 ml Milch
2 Eier	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Sonnenblumenöl
Pfeffer	Salz	

### Für den Salat:

250 g Feldsalat	1 Bund Radieschen	10 Cocktail-Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Galiamelone	2 EL Dijon-Senf
1 EL weißer Balsamico	2 EL Agavensirup	1 EL Hefeflocken
1 EL Olivenöl	6 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer
Salz		

Für die Cordon Bleu das Kalbsfleisch auslegen und mit dem Schinken und den Emmentaler belegen, anschließend in der Mitte zusammenklappen. Mit Zahnstochern die Seiten fixieren. Im Anschluss die Eier und die Milch verquirlen. Das Mehl und das Paniermehl jeweils salzen und pfeffern. Dem Mehl außerdem Paprikapulver begeben.

Zunächst das Kalbfleisch im Mehl wälzen, danach in die Eiermilch tunken und mit dem Paniermehl ummanteln. Die Schnitzel kurz bei Seite stellen und die Panade ruhen lassen. Nun den Feldsalat waschen, von den Wurzeln lösen und abtropfen lassen. Die Radieschen waschen, die Wurzel abtrennen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Alles miteinander vermengen.

Das Cordon Bleu in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.

Für das Dressing etwas Senf mit Agavensirup verquirlen. Den Balsamico, das Sonnenblumenöl und die Hefeflocken hinzufügen. Die Knoblauchzehe auspressen und hineingeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Melone aufschneiden, von der Schale und den Kernen befreien, anschließend vierteln.

Das Cordon Bleu mit dem Salat auf Tellern anrichten, die Melone über den Salat geben und mit Tomatenhälften garnieren.

Catalina Paniagua am 03. September 2015



# Cordon bleu mit Kartoffel-Mousseline

## Für zwei Personen

### Für das Cordon bleu:

2 Kalbsrouladen (Oberschale à 170 g)	4 Scheiben gekochter Schinken	100 g Comté
1 Limette, davon den Abrieb	2 Eier, davon das Eiweiß	200 ml Milch, 3,5 %
30 g Butter	30 g Mehl	200 g Reismehl
200 g Paniermehl	2 L Sonnenblumenöl	1 Prise Currypulver
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

### Für die Kartoffel-Mousseline:

5 mehlig kochende Kartoffeln	150 ml Milch, 3,5 %	70 g kalte Butter
Salz		

### Für die Garnitur:

50 g Baby-Salatblätter	1 Bund glatte Petersilie	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Petersilie in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Cordon bleu in einem Topf Sonnenblumenöl auf 160 bis 170 Grad erhitzen.

Für die Kartoffel-Mousseline Kartoffeln schälen und in kochendem gesalzenem Wasser weich garen. Abschütten, ausdampfen lassen und stampfen. Kalte Butter einarbeiten, Milch auf Zimmertemperatur erwärmen und unterrühren. Mousseline mit Salz würzen.

Für das Cordon bleu eine Béchamel-Sauce herstellen. Dafür Butter schmelzen, Mehl unterrühren. Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen glattrühren. Comté fein reiben und etwa eine Handvoll untermengen. Rest des Käses beiseite stellen. Béchamel mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Kalbsrouladen kalt abrausen, trockentupfen und mit einem Eisen plattieren. Aus dem Fleisch circa 15 Mal 12 Zentimeter große Vierecke schneiden.

Klarsichtfolie auf circa 17 Mal 14 Zentimeter zurechtschneiden, Béchamel darauf ausstreichen. Fleisch darauf legen. Jeweils zwei Scheiben Schinken auf das Fleisch geben, restlichen Comté darüber verteilen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie zusammenrollen und für zehn Minuten ins Tiefkühlfach geben.

Eier trennen. Limette abrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Cordon bleu aus der Klarsichtfolie befreien, dann in Reismehl, Eiweiß und abschließend in Paniermehl wälzen. Für circa drei bis vier Minuten in Sonnenblumenöl goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel, Currypulver und Limettenabrieb würzen.

Für die Garnitur Petersilie in kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren. Kalt abschrecken. Auspressen. Mit Kochwasser pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl dazugeben und erneut gründlich pürieren.

Baby-Salatblätter waschen und trockenschleudern.

Petersilien-Öl mit einem Pinsel auf Teller streichen, Cordon bleu darauf setzen. Mit Babysalat garnieren. Kartoffel-Mousseline separat anrichten. Alles servieren.

Alexandre Bidault am 30. Mai 2016

# Doppelt ummanteltes Kalb-Filet mit Rahm-Kohlrabi

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 320 g	200 g Kalbsbrät	3 Scheiben Tramezzini-Brot
20 g Spinat	1 Zitrone	4 EL Sahne
1 TL Dijon-Senf	2 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Basilikum
3 Zweige Dill	3 Zweige Kerbel	1 Muskatnuss
50 ml Pflanzenöl	1 Prise mildes Chilisalz	Pfeffer

### Für das Gemüse:

1 Kohlrabi	2 Schalotten	50 g Butter
100 g Sahne	100 g Milch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Rotwein-Kirsch-Butter:

150 ml trockener Rotwein	100 ml Sauerkirschsaft	1 Zitrone
1 Orange	1 Knolle Ingwer à 2 cm	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 EL Puderzucker	60 g kalte Butter	1 Prise mildes Chilisalz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalbsfilet Petersilie zupfen und mit Spinat waschen und trockenschleudern. In einem Topf mit kochendem Salzwasser circa zwei Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen und fein hacken. Basilikum, Kerbel und Dill abbrausen und trockenwedeln. Sahne mit Spinat und Petersilie, Basilikum, Kerbel, Dill, Senf und einigen Zitronenzesten in einer Moulinette zu einer Creme verarbeiten. Einen Esslöffel Kalbsbrät dazugeben und fein pürieren. Übriges Kalbsbrät untermischen, mit Chilisalz und etwas Muskat abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Tramezzini nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz plattieren und auf die Breite der Kalbsfilets zuschneiden. Brot etwa drei Millimeter dick mit Brät bestreichen, das Filet auflegen und fest zusammenrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das ummantelte Fleisch rundum kräftig anbraten. Im Ofen circa 20 Minuten fertig garen.

Für das Gemüse Kohlrabi schälen und in circa 1x1 Zentimeter dicke Stifte schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten glasig braten. Kohlrabi-Stifte dazugeben und kurz durchschwenken. Milch und Sahne angießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt circa zehn Minuten dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unter das Gemüse rühren.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Stärke mit zwei Esslöffel Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chilisalz abschmecken.

Das doppelt ummantelte Kalbsfilet im Brotmantel mit Rahm-Kohlrabi und Rotwein-Kirsch-Butter auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 19. Juli 2016

# Gefülltes Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Apfel-Stampf

## Für zwei Portionen

### Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à circa 200 g	2 Zwiebeln	200 g Preiselbeeren
150 ml trockener Rotwein	1 Zweig Rosmarin	2 EL Zucker
1 Prise Piment-d'Espelette	2 Muskatblüten (Macis)	Butter, Salz, Pfeffer

### Für den Kartoffel-Apfel-Stampf:

6 mittelgroße Kartoffeln	2 süße Äpfel	100 g Korinthen
100 ml Milch	150 g Butter	1 Prise Muskatblüten
1 Prise Zimtpulver	Salz, Pfeffer	

### Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	2 Eier	Pankobrösel, Mehl
Butter, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbskotelett die Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden und in heißer Butter anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Preiselbeeren dazugeben und alles einkochen. In die Kalbskoteletts eine Tasche schneiden und mit zwei Dritteln der eingekochten Rotweinzwiebeln füllen. Außenseiten der Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Butter anbraten. Rosmarin und Macis dazugeben. Anschließend das Fleisch mit den Gewürzen circa 25 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Abschließend mit Piment d'Espelette würzen.

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf die Kartoffeln säubern und ungeschält in kleine Stücke schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch mit Schale klein würfeln. Kartoffeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben, nach fünf Minuten die Äpfel hinzufügen. Sobald die Kartoffeln weich sind, Wasser abschütten und auffangen. Milch erhitzen. Butter und die heiße Milch zu den Kartoffeln und Äpfeln geben und stampfen. Sollte der Stampf zu trocken sein, etwas Kartoffelwasser dazugeben. Korinthen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Macis und Zimt würzen. Für den Rosenkohl die Röschen putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Eier verquirlen und salzen und pfeffern. Röschen zunächst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. Rosenkohl in Butter und Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das mit Rotwein-Zwiebeln gefüllte Kalbskotelett mit dem weihnachtlichem Kartoffel-Apfel-Stampf und dem krossen Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grischko am 21. Dezember 2016

# Gefülltes Kalbsfilet mit Karotten und Haselnuss-Polenta

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 150 g	100 g Weichkäse	2 TL Wildpreiselbeeren
1 Ei	100 g Pankomehl	50 ml Mehl
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die violetten Karotten:

100 g violette Karotten, klein	400 ml Gemüsefond	100 g Butter
50 g Zucker		

### Für die Haselnuss-Polenta:

150 g Polenta	50 g Haselnusskerne, gemahlen	80 g Pecorino-Käse
50 g Butter	500 ml Gemüsefond	200 ml Milch (3,5 %)
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Garnitur:

4 EL Haselnussblättchen

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Haselnuss-Polenta den Gemüsefond und die Milch gemeinsam in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Polenta mit den gemahlene Haselnüssen hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben. Mit Salz, Pfeffer und dem Muskat die Polenta würzen. Zehn Minuten aufkochen lassen und dabei immer wieder umrühren. Die Haselnussblättchen in Olivenöl anrösten und mit Salz und Chiliflocken würzen. Hat die Polenta die gewünschte Konsistenz erreicht, den Pecorino und die Butter hinzugeben.

Die violetten Karotten schälen, das Karottengrün allerdings nicht vollständig entfernen. Die Butter und den Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Karotten darin anbraten. Den Gemüsefond hinzugeben und die Karotten nur so lange köcheln lassen, dass sie noch bissfest sind.

In das Kalbsfilet eine Tasche schneiden und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weichkäse in kleine Würfel schneiden und mit den Wildpreiselbeeren vermischen. Die Weichkäse-Preiselbeeren-Masse in die Tasche geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend mit einem Zahnstocher verschließen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei in einem Teller aufschlagen und verquirlen. Auf einen zweiten Teller das Mehl und auf einen dritten Teller das Panko-Mehl geben. Das Filet zunächst durch das Ei, dann durch das Mehl und letztlich durch das Panko-Mehl ziehen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Kalbsfilet darin anbraten. Anschließend zehn Minuten in den Backofen geben.

Das gefüllte Kalbsfilet mit violetten Karotten und Haselnuss-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 11. Juni 2015

# Hammerherren-Schnitzel mit Risi e Bisi, Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 große Kalbsschnitzel á 180 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Zitrone
12 Trockenpflaumen	8 Scheiben Bergkäse	2 Eier
50 ml Sahne	150 g Mehl	150 g Paniermehl
50 g Pankomehl	250 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### Für das Risi e Bisi:

200 g Basmatireis	75 g Erbsen	400 ml Gemüsefond
5 Nelken	Öl	Salz

### Für den Kartoffelsalat:

3 Kartoffeln, vorw. fest	100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Zitrone	250 ml Rinderfond	25 ml Maiskeimöl
50 ml Apfelessig	20 ml Kürbiskernöl	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Hammerherrenschnitzel die Kalbsschnitzel waschen und flachklopfen. Jedes Schnitzel mit Prosciutto und Bergkäse belegen und die Trockenpflaumen darauf verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Schnitzel zur Hälfte zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Eier verrühren und mit Sahne vermengen. Die gefüllten Schnitzel erst in Mehl, dann in der Ei-Mischung und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen. Danach herausnehmen und auf Küchenpapier legen. Für die Garnierung die Zitrone in kleine Spalten schneiden.

Für das Risi e Bisi Öl in einem Topf erhitzen, Reis dazugeben und diesen glasig dünsten. Dann mit Wasser und etwas Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Nelken würzen. Kernig dünsten und kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen unterrühren. Anschließend vom Herd nehmen.

Für den Kartoffel-Feldsalat die Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser und der Hälfte des Fonds garen. Den Feldsalat waschen, Blätter abzupfen und in kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gehackten Zwiebeln und den übrigen Fond über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Feldsalat mischen und etwas Kürbiskernöl über den Kartoffel-Feldsalat träufeln.

Das Hammerherrenschnitzel mit Risi e Bisi und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Mit einer Zitronenspalte garnieren und servieren.

Brigitte Greineder am 11. Juli 2016

## Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbesen-Sugo

### Für zwei Personen

#### Für die Involtini:

2 Kalbsfilet à 200 g	2 Scheiben Kochschinken	1 Zwiebel
2 Eier	100 ml Gemüsefond	100 g Butter
Olivenöl		

#### Für den Sugo:

500 ml passierte Tomaten	1 Bund Fenchelgrün	100 g Erbsen
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	50 ml Rotwein	1 Prise Zucker
Olivenöl		

#### Für das Gemüse:

100 g Kirschtomaten	1 Zucchini	1 Aubergine
1 rote Zwiebel	Olivenöl	

#### Für die Croûtons:

1 Süßkartoffel	100 ml Pflanzenöl
----------------	-------------------

#### Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum	100 g Parmesan	1 Tomate
------------------	----------------	----------

Für die Involtini Eier circa zehn Minuten hart kochen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Kalbsfilet im Schmetterlingsschnitt flachklopfen und mit Schinken, gekochtem Ei und einigen Zwiebeln füllen. Das Fleisch stramm zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf circa fünf Minuten rundum anbraten.

Für die Sugo Zwiebel abziehen, feinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch abziehen, Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, beides fein hacken und in die Pfanne geben. Nach circa fünf Minuten die passierten Tomaten, Rotwein, Weißwein und Fond angießen, köcheln lassen und mit Zucker abschmecken. Erbsen in einem Topf mit Wasser kochen lassen, herausnehmen und in einer weiteren Pfanne mit wenig Öl anbraten. Erbsen mit der Tomatensauce vermengen und circa 20 Minuten reduzieren lassen.

Für die Croûtons Süßkartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun frittieren.

Für das Gemüse Tomaten, Zucchini und Aubergine waschen und trocknen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Tomaten, Zucchini und Aubergine in feine Scheiben hobeln und in einer heißen Grillpfanne mit wenig Öl kräftig anbraten.

Die Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbesen-Sugo, Grillgemüse und Süßkartoffel-Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Giannone am 19. Juli 2016

# Jägerschnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	150 g Mehl	150 g Semmelbrösel
2 Eier	1 Zitrone	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

250 g Champignons	30 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel
125 ml Sahne	125 ml Gemüsefond	125 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian	1 Bund Petersilie	2 EL neutrales Öl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	Pfeffer	

### Für die Pommes:

5 Kartoffeln	Salz
--------------	------

### Für den Salat:

1 Salatgurke	5 Cocktailtomaten	1 Schalotte
75 ml Sahne	1 $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	2 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	1 Bund Dill	1 Bund Petersilie
Zucker	Salz	Pfeffer

Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen.

Für die Schnitzel Fleisch waschen, trockentupfen und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Eier trennen und eine Panierstraße mit Mehl, angeschlagenem Eigelb und Semmelbröseln bereitstellen. Schnitzel darin nacheinander panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz für 2 Minuten goldgelb braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Sauce Champignons in breite Scheiben schneiden und in der Pfanne 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Etwas Fett in die Pfanne geben. Zwiebeln abziehen und klein hacken. Speck kleinschneiden und mit den Zwiebeln anschwitzen, anschließend mit Weißwein ablöschen. Champignons wieder zugeben und mit Fond und Sahne auffüllen. Salzen und pfeffern und getrockneten Thymian zugeben. Sauce etwa 15 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und gehackte Petersilie unter die Sauce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und 15 Minuten in der Fritteuse vorgegaren, herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren bei 180 Grad 4 Minuten knusprig und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz abschmecken.

Für den Salat Gurke schälen und längs halbieren. Kerne entfernen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie kleinhacken. Sahne, Essig und Senf mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über Gurken, Schalottenwürfel, Dill und Petersilie geben. Olivenöl zum Schluss unterrühren. Tomaten schneiden und Salat damit garnieren.

Die Jägerschnitzel mit Pommes frites und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit einer Zitrone garnieren und servieren.

Thomas Kendermann am 18. Januar 2016

## Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Morchel-Rahm, Bandnudeln

### Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	30 g gemischte Kräuter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Morchelrahm:

180 g Morcheln	1 Schalotte	120 ml Kalbsfond
30 ml Weinbrand	60 ml Schlagsahne	30 g kalte Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Bandnudeln:

200 g Mehl Typ 00	2 Eier	1 TL Sonnenblumenöl
Mehl	Salz	

In einem Topf für das Kalbsfilet Wasser zum Sieden bringen.

In einem Topf für die Nudeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl einreiben und in Kräutern wälzen. In Bratschlauch-Folie und anschließend straff in Alufolie einwickeln. Päckchen in leicht siedendes Wasser geben, aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend bei kleiner Hitze für etwa 20 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

Für die Bandnudeln Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig kneten. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit den Händen durchkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Nudelmaschine zu einer flachen Teigplatte verarbeiten. Teig bemehlen und mit dem Messer Bandnudeln schneiden. Bandnudeln in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten bissfest garen. Dann abschütten.

Für den Morchelrahm Morcheln putzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Schalotte glasig anschwitzen. Morcheln hinzugeben, kurz dünsten und mit Weinbrand ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne auffüllen und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit kalter Butter binden.

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahm und selbstgemachten Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Both am 13. September 2016



# Kalb-Filet im Champignon, Pfeffer-Soße, Aprikosen-Wirsing

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 150 g	2 Portobello-Pilze	100 g Kalbsbrät
1 Zitrone	2 EL Sahne	$\frac{1}{4}$ TL mildes Chilipulver
1 Muskatnuss	3 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
feines Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

1 Wirsing	25 g getr. Aprikosen	30 ml Hühnerfond
50 g Sahne	1 EL Meerrettich	1 Msp. mildes Chilusalz
1 Msp. Zimtpulver	1 Muskatnuss	feines Salz

### Für die Sauce:

50 g Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 Wacholderbeeren	20 ml Cognac	80 ml Apfelsaft
$\frac{1}{4}$ l. Hühnerfond	80 g Sahne	2 TL Speisestärke
1 Msp. Orangen-Abrieb	30 g kalte Butter	1 Vanilleschote
1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 EL neutrales Öl	2 EL Schwarze Pfefferkörner

### Für den Stampf:

3 mehlig. Kartoffeln	1 Knolle Sellerie	30 ml Sahne
1 TL Trüffelbutter	1 EL Butter	1 Muskatnuss
feines Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Birne	2 EL Butter	2 EL Orangenlikör
$\frac{1}{4}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pilze putzen, trocken abreiben und den Stiel herausdrehen. Die Lamellen entfernen und die Pilzköpfe auf der Innenseite mit Zitronensaft beträufeln.

Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Etwas Kalbsbrät in die Champignons streichen und mit den Kräutern bestreuen. Das Kalbsfilet in zwei Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Filetstück in einen Champignon setzen, das restliche Brät darauf verteilen und mit einem Messer glatt streichen (das Messer dabei immer wieder in warmes Wasser tauchen). Die gefüllten Champignons auf ein Backblech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen.

Für das Gemüse den Wirsing putzen, waschen und die Blattrippen herausschneiden. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Wirsing in Rauten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden. Den Wirsing mit den Aprikosen und der Brühe in einem Topf erhitzen. Die Sahne und den Meerrettich unterrühren und das Wirsinggemüse mit Chilusalz, Muskatnuss und Zimt würzen.

Für die Sauce die Pfefferkörner in einem kleinen Topf in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und trocken abreiben. Die Zwiebel schälen und wie die Pilze in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebel, Pfeffer und Wacholderbeeren darin andünsten. Mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Brühe und Sahne dazugeben und auf zwei Drittel einköcheln lassen. Vanille, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die kochende Sauce rühren, bis sie leicht sämig gebunden ist, und die Sauce ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb

gießen, mit Orangenschale würzen und die kalte Butter unterrühren.

Den Wirsing auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rehrücken im Riesenchampignon halbieren und auf dem Wirsing anrichten. Die weiße Pfeffersauce mit dem Stabmixer aufschäumen und darüber träufeln. Nach Belieben eine Birne in Spalten schneiden und in Butter andünsten. Einen Esslöffel Puderzucker darüber stäuben und karamellisieren, die Birnen mit Orangenlikör aromatisieren und zu dem Kalbsfilet servieren. Mit frischer, gehackter Petersilie garnieren.

Jenny Höhne am 12. Dezember 2016

## **Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Kartoffel-Maronen-Püree**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets à 150 g                      3 Zweige Rosmarin    3 Zweige Thymian  
½ Bund Petersilie

#### **Für das Kartoffel-Püree:**

250 g Kartoffeln                      10 Maronen                      1 EL Butter  
100 ml Milch

#### **Für das Gemüse:**

3 Karotten                      1 Schalotte                      1 Zehe Knoblauch  
3 EL Butter                      350 ml Kalbsfond                      100 ml Portwein  
1 Muskatnuss                      Öl                      Salz

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet von allen Seiten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 25 Minuten im Ofen gar ziehen lassen.

Für das Kartoffel-Maronenpüree Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Etwa 5 Minuten vor Schluss die Maronen hinzugeben.

Die Milch erwärmen, 1 EL Butter hinzugeben und die gekochten Kartoffeln und Maronen durch eine Kartoffelpresse in die Milch geben. Das Ganze zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in der Butter glasig andünsten. Je einen Rosmarin- und Thymian-Zweig dazugeben und kurz mitbraten, mit Portwein ablöschen. Etwas köcheln lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Etwas einreduzieren lassen und durch ein Küchensieb passieren. Danach weiter köcheln lassen.

Karotten schälen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen und die blanchierten Karotten kurz in die warme Butter geben. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Den restlichen Rosmarin, Thymian und die Petersilie, zupfen und die Blätter bzw. Nadeln fein hacken und mischen. Das Filet aus dem Ofen und der Folie nehmen, über die fein gehackten Kräuter rollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kalbsfiletscheiben im Kräutermantel zusammen mit der Portweinsauce, dem Kartoffel-Maronenpüree und den glasierten Karotten anrichten und servieren.

Sabine Hitzler am 26. November 2015

# Kalb-Filet im Serrano-Mantel unter Ziegenkäse-Haube

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	50 g Serranoschinken	75 g Ziegenfrischkäse
1 Scheibe Weißbrot	1 EL Kürbiskerne	1 EL Kürbiskernöl
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

8 Drillinge	1 Zweig Rosmarin	Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Paprikasauce:

2 rote Paprika	1 Zwiebel	100 ml Kalbsfond
Butter, zum Schwenken	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Prinzessbohnen:

150 g Prinzessbohnen	1 kleine Zwiebel	2 EL Sahne
1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss	Butter, zum Schwenken

Für das Kalbsfilet den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln und die Bohnen je einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsfilet den Ziegenfrischkäse durch ein Sieb drücken, sodass eine homogene Masse entsteht. Die Kürbiskerne fein hacken. Vom Weißbrot die Ränder abschneiden und in einem Mixer zerkleinern. Den Ziegenfrischkäse dazugeben und mit Pfeffer, den Kürbiskernen und dem Kürbiskernöl würzen.

Das Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Den Serranoschinken in dünne Streifen schneiden. Das Filet in gleichmäßig große Medaillons schneiden und den Rand mit dem Serranoschinken umwickeln. Die Medaillons von beiden Seiten in der Pfanne scharf anbraten und im Ofen zwölf Minuten garen lassen.

Für die Paprikasauce die Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel in einem kleinen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Paprika zugeben und mit dem Kalbsfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Pfeffer, Salz und etwas Butter nochmals aufschäumen und beiseite stellen.

Für die Rosmarinkartoffeln die Kartoffeln schälen und im kochenden Wasser bissfest garen. Anschließend in etwas Olivenöl leicht anbraten. Den Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit etwas Salz und Butter ebenfalls mit anbraten.

Die grünen Bohnen im kochenden Wasser bissfest garen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Thymian abzupfen und ebenfalls fein hacken. Beides in etwas Butter andünsten und mit Sahne und ein wenig Abrieb der Muskatnuss aufkochen lassen. Die Bohnen nach dem Kochen in feine Streifen schneiden, dazugeben und bei kleiner Hitze warmhalten.

Die Ziegenfrischkäse-Masse auf die Kalbsmedaillons setzen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun rösten.

Das Kalbsfilet im Serrano-Mantel unter Ziegenhaube mit roter Paprikasauce und Rosmarinkartoffeln und Prinzessbohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Meyer am 06. Mai 2015

# Kalb-Filet mignon, Kartoffel-Gratin, Tomaten, Senf-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Filet mignon vom Kalb	10 g Butter.	1 Schuss Cognac
1 EL Dijonsenf	150 g Crème-fraîche	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für das Kartoffelgratin:

4 vorw. festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	250 ml Vollmilch
40 g Schweizerkäse	20 g Butter	Muskatpulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Tomaten:

2 Tomaten	? glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Semmelbröseln	10 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die kleine Auflaufform buttern.

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Kartoffeln und den Knoblauch schichtweise in die Auflaufform geben. Die Milch mit erwärmen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Milch über die Kartoffeln geben. Den Käse reiben und mit einer Butterflocke auf das Gratin geben. Das Gratin für 30 Minuten im Backofen garen.

Die Tomate halbieren, etwas salzen und pfeffern. Die Petersilie hacken und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Tomaten in die Auflaufform geben und mit der Petersilie und Zwiebel bedecken. Die Butter dazu geben und mit den Semmelbröseln bestreuen. In den Backofen zu dem Gratin geben und 20 Minuten gratinieren.

Das Filet mignon waschen, trocken tupfen und von allen Seiten anbraten. Anschließend im Backofen fertig garen.

Den Bratenfond mit dem Cognac ablöschen. Die Crème fraîche und den Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet Mignon mit Kartoffelgratin, provenzalischen Tomaten und Senfsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Muriel Liegeois am 30. September 2015

# Kalb-Filet mit Bärlauch-Kartoffel-Püree, Calvados-Rahm

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsfilets:

4 Kalbsfilets à 180 g	1 milder Apfel	150 g Weichkäse
1 Zweig Salbeiblätter	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für das Bärlauch-Mandel-Pesto:

80 g Bärlauch	1 unbehandelte Zitrone	50 g Pecorino, Toscano
250 ml Olivenöl	100 g ganze Mandeln	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	110 ml Milch	30 g Butter
1 Muskatnuss	1 ½ EL Bärlauch-Mandel-Pesto	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für den Calvados-Rahm:

1 Schalotte	200 ml Sahne	150 ml Rinderfond
4 EL Calvados	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbsfilets das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Filets plattieren, in der Pfanne auf beiden Seiten jeweils fünf Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein Backblech legen. Den Apfel waschen, abtrocknen und entkernen. Den Apfel und den Weichkäse in dünne Scheiben schneiden und damit die Kalbsfilets belegen. Ein paar Salbeiblätter abzupfen und ebenfalls auf den Filets verteilen. Anschließend auf ein Backblech legen und fünf Minuten im Ofen überbacken.

Für das Bärlauch-Mandel-Pesto den Bärlauch waschen und in grobe Stücke zerkleinern. Die Mandeln schälen und mit dem Käse und dem Bärlauch in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Zitrone halbieren und auspressen. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer zu der Bärlauch-Mandel-Mischung hinzugeben und weiter zerkleinern.

Für das Kartoffelpüree Wasser in einem Topf mit Salz und Butter zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Das Wasser abgießen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas Muskatnuss reiben. Die Milch, etwas Butter, den Muskat, das Pesto und Pfeffer hinzufügen und glatt rühren.

Für den Calvadosrahm die Schalotte abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin goldgelb andünsten. Den Calvados hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend den Rinderfond und die Sahne hinzugeben und aufkochen. Fünf Minuten einkochen lassen und die Sauce mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gratinierte Kalbsfilet mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Calvados-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Cieplick am 02. Juli 2015

# Kalb-Filet mit Brioche-Senf-Kruste, Maronen-Pasta

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

300 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	4 Eier
2 EL Olivenöl	2 Zweige Lorbeerblatt	feines Salz

### Für die Füllung:

1 Schalotte	250 g vorgegarte Maronen	50 ml weißer Portwein
100 g Sahne	125 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsfilet:

4 Scheiben Kalbsfilet à ca. 200 g	100 g Brioche	2-3 EL Dijon-Senf
1 EL Honig	200 ml Rinderfond	75 ml trockener Rotwein
3 EL Balsamico	50 g Butter	1 EL Butterschmalz
75 g weiche Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Gemüse:

300 g Kohlrabi	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Nudelteig drei Eier trennen. 250 Gramm Mehl mit Ei, drei Eigelb, Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung Schalotte abziehen und klein schneiden. Maronen hacken und zusammen mit den Schalotten in einem Esslöffel Butter circa zwei Minuten andünsten. Portwein und Sahne angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann alles mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Teig aus der Folie packen. Danach Nudelteig auf dem übrigen Mehl dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine drehen. Anschließend in Quadrate von etwa acht Mal acht Zentimeter schneiden. Je einen Teelöffel Maronencreme in die Mitte jedes Teigquadrats geben. Rand um die Füllung herum mit dem restlichen Eigelb einpinseln.

Für das Gemüse Kohlrabi putzen, schälen, halbieren und die Knollen in hauchdünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren. Herausheben und abtropfen lassen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Kohlrabi darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Für die Kruste Brioche im Mixer fein mahlen. 75 Gramm weiche Butter, Senf und Honig cremig rühren, Brösel unterheben.

Für das Fleisch die Kalbsfilets salzen und pfeffern. In Butterschmalz pro Seite ein bis zwei Minuten braten. Fleisch herausheben, im Ofen in circa zwölf Minuten rosa garen. Bratensatz mit Wein und Essig ablöschen, Fond angießen. Auf circa 125 Milliliter einkochen. Vom Herd ziehen, etwas Butter unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Pasta im großem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Pasta darin in circa fünf Minuten garen. Herausheben, abtropfen lassen. Anschließend Pasta in der übrigen Butter mit Lorbeerblättern schwenken.

Filets aus dem Ofen nehmen. Krustenmasse auf das Fleisch streichen, drei Minuten im Ofen goldbraun gratinieren.

Kalbsfilet mit Brioche-Senf-Kruste, Sauce, Kohlrabi-Gemüse und Maronen-Pasta auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Bernhard am 28. Dezember 2016

# Kalb-Filet mit Haselnuss-Knöpfe, Steinpilze à la Creme

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 700 g  
Butter

1 Zweig Thymian  
Salz

1 Zweig Rosmarin  
Pfeffer

### Für die Haselnuss-Knöpfe:

2 Eier  
50 ml Mineralwasser

250 g Mehl  
3 EL Butter

3 EL Haselnussmark  
Muskatnuss, Salz

### Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze  
100 ml Kochsahne

2 Schalotten  
20 ml trockener Weißwein

1 Zehe Knoblauch  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

4 Stängel Kerbel

4 Stängel glatte Petersilie

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Knöpfe in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butter erhitzen, Fleisch rundherum scharf anbraten. Dann bei 80 Grad Umluft in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter erhitzen, Thymian und Rosmarin dazugeben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in der Pfanne nochmals kurz erhitzen und mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für die Haselnuss-Knöpfe Mehl, Eier, Mineralwasser und Haselnussmark mit einem Holzlöffel vermengen. Teig mit Salz und Muskatnuss würzen und über einen Spätzlehobel ins kochende Wasser schaben. Mit einer Schaumkelle abschöpfen. Butter schmelzen und Spätzle kurz in heißer Butter schwenken.

Für die Steinpilze Pilze putzen und halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Steinpilze heiß anbraten, dann Hitze reduzieren. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Steinpilzen geben. Kurz anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und Kochsahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Kalbsfilet mit Haselnuss-Knöpfe und Steinpilzen à la crème auf Tellern anrichten, mit Kerbel und Petersilie garnieren und servieren.

Tobias Beck am 15. September 2016

# Kalb-Filet mit Kartoffel-Rosenkohl-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

1 Kalbsfilet à 300 g	2 Zehen Knoblauch	1 EL Butter
70 ml Rotwein	150 ml Kalbsfond	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffel-Püree:**

150 g Kartoffeln	150 g Rosenkohl	10 g Butter
275 ml Gemüsefond	40 ml Milch	40 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für das Püree Kartoffeln schälen und würfeln.

Rosenkohl in einem Sieb mit Wasser abspülen. Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffel-Rosenkohl darin kurz andünsten. Mit Fond angießen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Milch und Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erhitzen. Kartoffel und Rosenkohl dazu geben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbsfilet, Butter in einer Pfanne erhitzen. Kalbsfilet von allen Seiten scharf darin anbraten. Thymian, Rosmarin und angeprüllte Knoblauchzehen dazugeben. Das Fleisch für 15 Minuten im Ofen garen.

Fond im Bratensatz einkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Rotwein zugeben und mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet mit Kartoffel-Rosenkohl-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Petrus Basar am 26. November 2015



# Kalb-Filet mit Limburger Pilzen in Sherry-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

2 Kalbfleischfilets à 150 g	60 g Gorgonzola	100 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein	50 g Butter	12 Stangen grüner Spargel
1 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl	

### Für die Pilze:

400 g weiße, kleine Champignons	2 Schalotten	100 ml Kalbsfond
1 Zehe Knoblauch	20 g Butter	1 Bund Estragon
1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian	Salz, Pfeffer

### Für die Sherry-Sahne:

100 ml Sherry Medium	500 ml Sahne
----------------------	--------------

### Für den Reis:

150 g Basmatireis	feines Salz
-------------------	-------------

### Für die Garnitur:

50 g Blätterteig
------------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz den Reis gar kochen.

Für die Garnitur aus dem Blätterteig kreisförmig ausstechen und im Ofen zehn Minuten goldgelb backen. Anschließend den Grill im Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Für das Kalbsfilet das Fleisch in Butter und Olivenöl in einer Pfanne zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Fleisch in Auflaufform legen und im Ofen auf Grillfunktion garen.

Für die Beilage den Spargel schälen und in einem weiteren Topf mit Wasser bissfest garen.

Für die Limburger Pilze die Champignons abbürsten und in Butter anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen, feinhacken und zu den Pilzen geben. Von Estragon, Basilikum und Thymian Blätter abzupfen, feinhacken und dazugeben. Mit Sherry und Kalbsfond ablöschen und zuletzt 250 Milliliter Sahne unterheben und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren 250 Milliliter Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gratinierte Kalbsfilet mit Sherry-Sahne-Sauce, Limburger Pilzen und Basmatireis auf Tellern anrichten, mit Blätterteigkreisen garnieren und servieren.

Wim van Zon am 14. Dezember 2015

# Kalb-Filet mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste, Radicchio

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, à 150 g	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kruste:

1 Schalotte	2 Zweige Thymian	70 g vorgegarte Maronen
25 g weiche Butter	2 EL Semmelbrösel	1 Muskatnuss
1 Zimtstange	Salz	Pfeffer

### Für den Radicchio:

1 Radicchio	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
1 EL Honig	2 EL Balsamicoessig	Salz

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in ein wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mitziehen lassen. Anschließend in den Ofen geben und fertig garen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kruste Schalotte abziehen und würfeln. Thymian und Maronen fein hacken, mit der weichen Butter und den Semmelbröseln mischen. Zimt fein reiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt abschmecken. Kurz kühl stellen. Abschließend die Masse auf das Fleisch verteilen und unter dem Grill bei 200 Grad vier Minuten überbacken.

Radicchio putzen, längs durchschneiden und vierteln. Schalotte abziehen und klein schneiden. Radicchio in etwas Öl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, bis er leicht gebräunt ist, salzen und warmstellen. Die Schalotte mit dem Honig etwa zwei Minuten in der Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen.

Radicchio und Schalotten auf Teller geben und das Kalbskotelett mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste darauf anrichten und servieren.

Andrea Szekely am 29. November 2016

# Kalb-Filet mit Rucola-Tomaten-Füllung, Safran-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets, à 200 g	4 Tomaten, getrocknet	100 g Rucola
1 Zehe Knoblauch	100 g Ziegenkäserolle	20 g Haselnusskerne, gemahlen
Chilipulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

**Für das Risotto:**

1 Zwiebel	200 g Risottoreis	5 EL Butter
50 g Parmesan	600 ml Gemüsefond	2 g Safranfäden
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit etwas Wasser erhitzen. Für das Risotto den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein schneiden. Die zweite Hälfte anderweitig verwenden. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz anrösten. Anschließend eine Kelle Gemüsefond dazugeben. Den Gemüsefond einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren. Nach und nach etwas von dem Fond dazugeben, bis der Reis gar gekocht ist. Für die Füllung die Hälfte von dem Rucola waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die getrockneten Tomaten kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit dem Rucola kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig abschmecken. Anschließend die Tomatenstücke und die Haselnusskerne untermengen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Eine Tasche in die Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer die Innenseiten der Taschen würzen und mit der Rucola-Tomaten-Masse füllen. Anschließend mit Zahnstocher verschließen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen und die Filets von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen. - 11 - Für das Risotto die Safranfäden mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend zu dem Risotto geben und gut verrühren. Die restliche Butter untermengen und den Parmesan darüber reiben. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Das Safranrisotto mithilfe von Servierringen auf Tellern anrichten, die gefüllten Kalbsfilets daneben platzieren und die Zahnstocher entfernen. Mit dem restlichen Rucola garnieren, den Ziegenkäse mit einem Trüffelhobel darüber hobeln und servieren.

Karin Haugeneder am 20. Januar 2015

# Kalb-Filet mit Thunfisch-Tatar und Kapern-Äpfeln

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet                      4 EL Olivenöl                      Meersalz  
Pfeffer

### Für die Thunfisch-Creme:

140 g Thunfisch                      1 Sardellenfilet                      6 Kapern  
 $\frac{1}{2}$  Limette                              1 Ei                                      1 EL Crème-fraîche  
80 ml Rapsöl                          30 ml Olivenöl                       $\frac{1}{2}$  TL Dijon-Senf  
 $\frac{1}{2}$  TL Flüssiger Honig                rote Pfeffersauce                    Meersalz  
Pfeffer

### Für das Thunfisch-Tatar:

150 g Thunfischfilet                1 Sardellenfilet                      5 Kapern  
 $\frac{1}{2}$  Schalotte                            1 Limette                              10 ml Limonen-Öl  
2 Stängel Oregano                    2 Stängel glatte Petersilie        Salz  
Pfeffer

### Für die Kapernäpfel:

6 Kapernäpfel                          Mehl                                      neutrales Pflanzenöl

### Für die Brot-Chips:

200 g Tramezzini-Brot                30 g Butter                            Salz  
Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Wildkräutersalat                2 Kirschtomaten                      2 essbare Blüten  
 $\frac{1}{2}$  Pomelo                                Olivenöl                                neutrales Pflanzenöl

Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kalbsfilet rundherum scharf anbraten. Im Ofen bei 150 Grad Umluft 17 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist. Fleisch aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Thunfisch-Creme Limette auspressen. Dosenthunfisch, Sardelle und Kapern in einem Sieb abtropfen lassen und grob ausdrücken. Thunfisch, Sardelle, Kapern, Limettensaft, Ei, Rapsöl, Olivenöl, Dijon-Senf und Honig in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren. Crème fraîche und einen Spritzer Pfeffersauce unterrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für das Thunfisch-Tatar Limette auspressen. Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, fein würfeln. Kapern und Sardelle abtropfen lassen, klein hacken und mit Thunfisch vermengen.

Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Oregano und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Oregano, Petersilie und Limonen-Öl unter das Tatar mengen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für die Brot-Chips Tramezzino-Brot rund ausstechen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Tramezzino darin ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die frittierten Kapernäpfel Kapernäpfel abtropfen lassen, mehlieren und in Pflanzenöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur Pomelo schälen und Filets auslösen. Zwei Filets mit Olivenöl marinieren. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und ebenfalls frittieren. Wildkräutersalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Kalbsfilet aus dem Kühlschrank nehmen, sehr dünn aufschneiden und als Carpaccio auf Teller legen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Thunfisch-Creme beträufeln. Thunfisch-Tatar in der Mitte platzieren und Wildkräuter und essbare Blüten darauf drapieren. Pomelo, frittierte Kapern und Kirschtomaten darauf legen. Brot-Chips dazu reichen und servieren.

Tobias Beck am 12. September 2016

## Kalb-Filet mit Trüffel-Kartoffel-Sotto und Gemüse

### Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet                      Butterschmalz

### Für das Kartoffelsotto:

4 festk. Kartoffeln            1 EL Mascarpone    1 Schalotte  
400 ml Hühnerfond            100 ml Weißwein    1 Muskatnuss  
Trüffel                            Salz                    Pfeffer

### Für das Gemüse:

200 g Rosenkohl                100 g Möhren            1 Schalotte  
1 EL Butter                      Zucker

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und das Kalbsfilet am Stück von allen Seiten scharf anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen weitergaren.

Kartoffeln schälen und grob würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Die Schalotte in etwas Butterschmalz andünsten, Kartoffelwürfel hinzugeben, kurz anbraten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und immer wieder mit Fond auffüllen bis die Kartoffeln die gewünschte Konsistenz haben. Zum Ende die Mascarpone unterheben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in etwas Butter andünsten. Möhren schälen und von den Enden befreien, in kleine Rauten schneiden und zu der Schalotte in die Pfanne geben. Blätter vom Rosenkohl einzeln abzupfen und nach etwa 5 Minuten zu den Möhren geben und mitdünsten. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren des Kartoffel-Risottos, je nach Geschmack Trüffel hinein hobeln und unterheben. Nicht noch einmal aufkochen.

Das Kalbsfilet aufschneiden, auf dem Kartoffel-Risotto auf Tellern anrichten und darum das Gemüse drapieren. Etwas frisch gehobelten Trüffel darüber geben und servieren.

Anna Peinze am 26. November 2015

# Kalb-Filet, Äpfel, Schalotten, Cidre-Speck-Soße, Salat

## **Für zwei Personen**

### **Für das Kalbsfilet:**

500 g Kalbsfilet, am Stück    Rapsöl

### **Für die Schalotten:**

50 g dünne Scheiben Speck	3 mittelgroße Schalotten	2 mittelgroße rote Äpfel
150 ml Cidre	150 ml Kalbsfond	4 frische Lorbeerblätter
1 EL Puderzucker	Butter	Salz
Pfeffer		

### **Für den Couscous-Salat:**

150 g Couscous	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ orange Paprikaschote
100 g Cherrytomaten	1 Frühlingszwiebel	1 Stiel Basilikum
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 EL Olivenöl	150 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

### **Für die Garnitur:**

1 Stiel glatte Petersilie

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schalotten in Cidre-Speck-Sauce den Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Das Kalbsfilet in zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Öl in der Pfanne erhitzen, die Kalbsfilets von beiden Seiten circa drei Minuten anbraten, heraus nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

Schalotten schälen und längs in vier Spalten schneiden. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und mit der Schale in acht Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Äpfel darin wenden, mit Puderzucker bestreuen und goldbraun braten, herausnehmen. In derselben Pfanne Öl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Lorbeerblätter hinzugeben und mit Cidre ablöschen. Flüssigkeit bei starker Hitze einreduzieren. Fond hinzugeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Äpfel und Kalbsfleisch wieder in die Sauce geben und etwa fünf Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Couscoussalat Salatgurke, Paprika und Tomate waschen, putzen und würfeln. Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und zu dem Gemüse in die Schüssel geben. Einen Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft hinzugeben, ebenso das Olivenöl. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond erhitzen, den Couscous damit in einer Schüssel aufgießen und ein paar Minuten quellen lassen. Danach den Couscous in die Schüssel zum Gemüse geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Den beiseitegelegten Speck und die gehackte Petersilie dekorativ über das Gericht geben.

Das Kalbsfilet mit Äpfeln und Schalotten in Cidre-Speck-Sauce und Couscous-Gemüse Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Paasch am 14. März 2016

# Kalb-Filet, Basilikum-Pappardelle, Pesto, Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Filets:

2 Kalbmedaillons a 150 g    80 g Büffelmozzarella    neutrales Öl  
Salz, Pfeffer

### Für die Tomatensauce:

20 g Rauchspeck                    200 g Fleischtomaten    1 Schalotte  
 $\frac{1}{2}$  Zehe Knoblauch                80 g Tomatenmark        300 ml Kalbsfond  
1 Lorbeerblatt                      1 Zweig Thymian         1 TL Zucker  
Olivenöl                              Salz, Pfeffer

### Für die Nudeln:

200 g Weizenmehl                    2 Eier                            1 TL Salz  
3 Blätter Basilikum

### Für das Pesto:

10 g Parmesan                        1 Zehe Knoblauch         1 TL Pinienkerne  
20 g Basilikum                        1 TL grobes Salz            4 EL Olivenöl, kalt gepresst  
schwarzer Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Blätter Basilikum

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Basilikumblätter sehr fein schneiden. Das Mehl, die Eier, die Basilikumfädchen und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Die Schalotte abziehen und zusammen mit dem Speck würfeln.

In einem flachen Bräter Olivenöl erhitzen und die Schalotte sowie den Speck darin andünsten. Die Fleischtomaten in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark zugeben. Anschließend mit dem Fond ablöschen. Das Lorbeerblatt und den Thymian hinzufügen sowie mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zehn Minuten köcheln und anschließend durch ein Sieb passieren.

Für das Pesto den Parmesan fein reiben und zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Rührbecher mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Die Medaillons mit dem Handrücken flach drücken und beidseitig salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten anbraten. Den Mozzarella halbieren und auf je ein Medaillon legen. Die Pfanne mit einem Deckel versehen und bei mittlerer Hitze schmoren, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Den Nudelteig sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen, die Seiten mit dem gezackten Teigrädchen abschneiden und anschließend in etwa zentimeterbreite Streifen schneiden. Anschließend für fünf Minuten im Salzwasser kochen und in einem Sieb abgießen. Abschließend das Pesto unter die Nudeln rühren.

Die Basilikum-Pappardelle mit der Tomatensauce, dem Pesto und dem Kalbsfilet auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Gundula Glaser am 12. August 2015

# Kalb-Filet, Estragon-Haube, Erbsen-Püree, Frühlingsgemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

400 g Kalbsfilet	1 Scheibe getoastetes Weißbrot	50 g frischer Estragon
80 g Panko	100 g weiche Butter	100 g Butterschmalz
1 EL Estragon-Senf	50 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Kalbsjus:**

200 ml Kalbsfond	100 ml weißer Portwein	30 g fermentierter Pfeffer
Salz		

**Für das Erbsenpüree:**

500 g feine TK-Erbsen	1 Limette	1 TL Crème-fraîche
150 ml Sahne	50 g Butter	200 ml Gemüsefond
1 EL Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Frühlingsgemüse:**

8 Stangen weißer Spargel	1 Kohlrabi, klein	10 Zucker-Bundmöhren
$\frac{1}{2}$ Stange Vanille	50 g Butter	1 Muskatnuss
Butter		

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Estragonkruste den Estragon hacken und mit Olivenöl fein pürieren. Die Butter schaumig schlagen, mit der Estragon-Masse und dem Estragon-Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Weißbrotscheibe klein schneiden, in der Moulinette zerkleinern und ebenfalls in die Masse geben. Abschließend das Paniermehl untermischen. Die Estragon-Kruste in einen Gefrierbeutel füllen, drei Millimeter dick ausstreichen und für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Das Kalbsfilet waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch rundum in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend das Filet aus der Pfanne nehmen und im Backofen für 15 Minuten garen.

Nach 15 Minuten das Filet aus dem Ofen nehmen und diesen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen. Das Kalbsfilet mit der Estragonkruste belegen und im Ofen etwa vier Minuten gratinieren. Den Kalbsfond zusammen mit dem weißen Portwein in einem Topf reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem weiteren Topf für das Gemüse die Butter schmelzen, Erbsen, Sahne und Gemüsefond hinzufügen. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Wenn die Erbsen gar sind, einen Esslöffel dieser rausnehmen und zum Garnieren beiseitelegen. Die Erbsen fein pürieren und mit Butter, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker und Limettenabrieb und Saft abschmecken.

Den Spargel, den Kohlrabi und die Möhren von den Enden befreien und schälen. Anschließend alles in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen, und das Gemüse darin bissfest garen. Einen Teil der Muskatnuss fein reiben, der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen.

Anschließend das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Muskat, und dem Vanillemark abschmecken.

Das gratinierte Filet in Tranchen schneiden und mit dem Erbsenpüree und dem Frühlingsgemüse anrichten, den reduzierten Kalbsfond mit fermentiertem Pfeffer um das Fleisch verteilen und servieren.

Inka Olek am 20. April 2015



# Kalb-Filet, grüner Spargel, Morchel-Rahm, Kräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

200 g Kalbsfilet	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	100 ml Wermut
100 ml Gemüsefond	Salz	

### Für den Morchelrahm:

20 frische Morcheln	50 ml Sherry	200 ml Sahne
1 Zitrone	1 TL Rapsöl	1 Schalotte

### Für den Kräutersalat:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
1 EL Essig	1 EL Rapsöl	Meersalz

### Für die Garnitur:

1 Schale Rote-Bete-Sprossen

Einen großen Kochtopf zur Hälfte mit Wasser füllen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Währenddessen das Kalbsfilet von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der vier Kräuter, Blattpetersilie, Thymian, Kerbel und Rosmarin, in einen Vakuumierbeutel geben. Mit einem Vakuumiergerät den Beutel verschließen und die Luft heraus saugen.

In das heiße Wasser ein Bratenthermometer hängen. Mit kaltem Wasser die Wassertemperatur im Topf auf 80 Grad regulieren. Die Herdplatte auf eine Stufe stellen, welche die Temperatur von 80 Grad überwiegend konstant halten kann. Anschließend das evakuumierte Kalbsfilet in das Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Die andere Hälfte der vier Kräuter fein hacken und in eine flache Form geben. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Wasser nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Vor dem Anrichten das Kalbsfilet auspacken, kurz außen herum in einer Pfanne scharf anbraten, dann heraus nehmen und zuletzt in den gehackten Kräutern wälzen.

Zwischendurch den Spargel schälen und in einer Pfanne den Puderzucker schmelzen. Anschließend den Spargel hinzugeben und leicht karamellisieren. Dann mit Wermut ablöschen und den Spargel bissfest garen. Zuletzt den Spargel mit Salz abschmecken.

Für den Morchelrahm die Morcheln säubern und halbieren. Mit fein gehackten Schalotten in einer Pfanne mit wenig Rapsöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Morcheln anschließend mit Sherry ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Die Sauce nun einkochen lassen bis sie eine sämige Konsistenz hat. Dann mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Kräutersalat die Blätter der drei Kräuter abzupfen, in eine Schüssel geben und mit etwas Essig, Öl und Meersalz marinieren.

Zum Anrichten etwas Rahmsauce in die Mitte des Tellers geben, vier Stangen Spargel darauf platzieren und eine Scheibe des Kalbsfilets darauf geben. Anschließend die Morcheln und den Kräutersalat darum verteilen, mit Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.

Michael Reich am 30. Juli 2015

# Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Morchelrahm, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kalb:

300 g Kalbsfilet	1 Bund Petersilie	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	3 Bärlauchblätter	1 Bund Dill
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für den Morchelrahm:

150 g getrocknete Morcheln	1 Schalotte	25 ml Weinbrand
100 ml Kalbsfond	50 g Schlagsahne	25 g kalte Butter
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für das Püree:

100 g Kartoffeln	100 g Sellerie	300 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Püree die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Petersilie waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Den Dill waschen und trocken tupfen. Anschließend alle Kräuter fein hacken. Einen kleinen Teil der Kräuter für die Garnitur beiseitelegen.

Für das Kalbsfilet einen Topf mit Wasser vorbereiten und dieses auf etwa 85 Grad erhitzen.

Das Kalbsfilet ölen, salzen, pfeffern und in den Kräutern wenden. Das Filet anschließend in Frischhaltefolie und danach in Alufolie wickeln. In das Wasser geben und aufkochen, danach die Herdplatte herunterschalten und nach fünf Minuten bei kleiner Hitze 20 Minuten garen lassen.

Für die Morcheln eine Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze vorbereiten.

Die Morcheln putzen. Anschließend die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Die Morcheln dazugeben, mitdünsten und anschließend alles mit dem Weinbrand ablöschen. Den Fond und die Sahne ebenfalls dazugeben und etwas einreduzieren lassen. Die kalte Butter anschließend zum Montieren verwenden.

Die Muskatnuss reiben.

Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Das Filet in Tranchen schneiden, mit dem Püree und der Sauce auf Tellern anrichten und mit den Kräutern garnieren.

Margarethe Hoffmann-Decker am 16. April 2015

## Kalb-Filet, Morchel-Soße, Romana-Salat, Pommes père Noël

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets à 200 g                      2 Zweige Salbei      Butterschmalz

**Für die Morchelsauce:**

50 g getrocknete Morcheln      1 Zwiebel                      250 ml Gemüsefond

20 ml Cognac                      120 ml Sahne              Salz

Pfeffer

**Für den Romanasalat:**

1 Mini-Romanasalat                      Zucker                      Öl

Salz                                      Pfeffer

**Für die Pommes père Noël:**

8 große, festk. Kartoffeln              Frittierfett                      Salz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets in der Bratbutter von jeder Seite scharf anbraten. Die Salbeizweige mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Das Fleisch nach wenigen Minuten wieder aus der Pfanne nehmen. Die Filets in den Ofen geben und gar ziehen lassen.

Für die Morchelsauce die Butter in der gleichen Pfanne schmelzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu der Butter in die Pfanne geben. Morcheln klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Sahne und den Fond, sowie den Cognac dazugeben und kurz aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Romanasalat halbieren und beide Hälften von beiden Seiten leicht anbraten, zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Für die Pommes père Noël die rohen Kartoffeln schälen, in ca. 1 bis  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und mit Ausstechformen ausstechen. Die Fritteuse erhitzen auf ca. 160 Grad vorheizen und die ausgestochenen Kartoffeln darin ca. 5 Minuten vorfrittieren. Die Kartoffeln wieder herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Temperatur der Fritteuse auf 180 Grad erhöhen und die vorfrittierten Kartoffeln wieder in die Fritteuse geben und knusprig ausbacken. Danach wieder auf einem Küchenpapier auslegen.

Die Kalbsfilets zusammen mit der Morchelsauce, dem gebratenem Romanasalat und den Pommes père Noël auf Tellern anrichten und servieren.

Francois Rominger am 23. November 2015

# Kalb-Filet, Pistazien-Kruste, Kohlrabi-Gratin, Möhrchen

## Für zwei Personen

### Für das Kohlrabi-Gratin:

1 Kohlrabi, groß	150 g Ziegenkäse	250 ml Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Vanille-Möhrchen:

4 Möhren, klein	150 g Butter	250 ml Weißwein
1 Vanilleschote	100 g Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für das Kalbsfilet:

150 g Kalbsfilet	50 g ungesalzene Pistazien	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Pistaziensauce:

50 g ungesalzene Pistazien	2 EL kalte Butter	200 ml Sahne
250 ml trockener Weißwein	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Kohlrabigratin den Kohlrabi waschen, trocken tupfen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Sahne, Salz und Pfeffer in eine Gratinform geben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und darüber streuen und alles zusammen im Ofen gratinieren lassen.

Für die Vanillemöhrchen die Möhren waschen, trocken tupfen und schälen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Möhrchen mit dem Vanillemark und dem Zucker in der Pfanne anbraten. Zuletzt mit Weißwein ablöschen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für das Kalbsfilet die Pistazien in einem Mörser klein stoßen. Das Fleisch von beiden Seiten in den Pistazien wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet beidseitig darin für einige Minuten braten. Anschließend das Fleisch im Ofen 15 Minuten nachziehen lassen.

Für die Pistaziensauce die Pistazien in einem Mörser zerstoßen und zusammen mit der Sahne und Weißwein einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kalte Butter hinzugeben und alles mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Kalbsfilet mit dem Kohlrabigratin, den Vanillemöhrchen und der Pistaziensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 22. April 2015

## Kalb-Filet, Portwein-Jus, Zirbelkiefer-Risotto, Karotten

### Für zwei Personen

#### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 300 g      30 ml Olivenöl      Salz, Pfeffer

#### Für die Sauce:

200 ml roter Portwein      300 ml Kalbsfond      70 g kalte Butter

#### Für den Risotto:

300 g Risottoreis      1 Zwiebel      2 Knoblauchzehen

200 ml Weißwein      500 ml Gemüsefond      100 g Zierbelbutter

50 g Parmesan      1 Zweig Rosmarin      2 EL Samenöl

Salz      Pfeffer

#### Für die Karotten:

8 Urkarotten      70 g kalte Butter      4 Halme Schnittlauch

Salz      Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Risotto Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach angießen. Einen Zweig Rosmarin dazugeben und mitköcheln.

Für das Fleisch das Kalbfilet waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl rundherum circa fünf Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen circa 15 Minuten garen.

Für den Portweinjus den Bratensatz mit Portwein ablöschen. Kalbsfond angießen und mit Butter aufmontieren.

Den Risotto mit Parmesan und kalter Zierbelbutter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und tranchieren.

Für das Gemüse die Urkarotten schälen, von den Enden befreien und bissfest in einem Topf kochendem Wasser garen. In einer Pfanne Butter aufschäumen, die Karotten darin schwenken und kräftig salzen und pfeffern. Mit einigen Röllchen Schnittlauch garnieren.

Das Kalbsfilet mit Portweinjus, Zirbelkiefer-Risotto und gebratenen Urkarotten auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Tasser am 04. Juli 2016

# Kalb-Filet, Zucchini, Pilze, Marsala-Soße, Kart.-Chips

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 250 g	1 Bund Kerbel	1 Bund Thymian
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Gemüse:

70 g große Steinpilze	1 Zucchini	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Orange	1 Zitrone
100 g Schlagsahne	150 ml Kalbsfond	250 ml Marsala
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffelchips:

1 große festk. Kartoffel	neutrales Speiseöl	Salz
--------------------------	--------------------	------

### Für die Garnitur:

2 Zweige Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie	
-------------------	--------------------------	--

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fett in der Fritteuse erhitzen.

Für das Fleisch Kalbsfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In Tranchen schneiden und in heißem Olivenöl langsam anbraten. Kerbel und Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zum Kalbsfilet geben. Fleisch mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und bei 60 Grad im Ofen warm halten.

Für das Gemüse Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marsala-Sauce Zitrone und Orange waschen und jeweils die Schale abreiben. Schalotten abziehen, fein würfeln und in heißem Öl glasig anschwitzen. Mit Marsala ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond hinzugeben und weiter einkochen. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronen- und Orangenabrieb verfeinern. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelchips Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. In heißem Fett frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken.

Kalbsfilet, Zucchini und Steinpilze im Wechsel auf Tellern schichten und mit Rosmarin und Petersilie garnieren. Marsala-Sauce um das Türrchen träufeln, Chips dazu anrichten und servieren.

Katrin Papra am 03. November 2016

# Kalb-Filet, Zuckerschoten, Bandnudeln, Honig-Mandel-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Zuckerschoten:

125 g Zuckerschoten      20 g Butter      Salz

### Für Fleisch und Sauce:

300 g Kalbsfilet      1 Zehe Knoblauch      10 g Mandelblättchen  
1 TL Honig      100 ml Sahne      1 EL Aceto-Balsamico  
500 ml Kalbsfond      1 ½ EL Olivenöl      Salz  
schwarzer Pfeffer

### Für die Nudeln:

200 g helle Bandnudeln      Olivenöl      Salz

Für die Zuckerschoten die Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und in ein Gefäß geben. Die Zuckerschoten hinzugeben, 10 bis 15 Minuten ziehen lassen und mit Salz abschmecken.

Für das Fleisch das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in vier Medaillons teilen. Die Medaillons von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons auf beiden Seiten für vier bis fünf Minuten darin braten. Die fertigen Medaillons aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensatz mit dem Aceto-Balsamico ablöschen und kurz einkochen lassen. Den Kalbsfond hinzufügen und einkochen lassen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend den Knoblauch zusammen mit der Hälfte der Mandelblättchen, dem Honig und der Sahne hinzugeben und vermengen. Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Für die Nudeln einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Nudeln hinzugeben. Die Nudeln mit geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sie bissfest sind. Anschließend das heiße Wasser abschütten und über die Nudeln einen Schuss Olivenöl geben.

Das Kalbsfilet mit Zuckerschoten, Bandnudeln und Honig-Mandel-Sauce auf Tellern anrichten, mit den restlichen Mandelsplittern garnieren und servieren.

Brigitte Schwemin am 11. Mai 2015

# Kalb-Filet-Schwertfisch-Variation mit Pilz-Säckchen

## Für zwei Personen

### Für das Surf and Turf:

1 Kalbsrücken à 200 g	1 Schwertfischfilet à 200 g	10 g Trüffel
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Zitrone	1 Passionsfrucht
50g Butter	30g weißer Sesam	30g schwarzer Sesam
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	5 g Speisestärke	100 g Butterschmalz
Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer
Pfeffer		

### Für den Passionsfrucht-Sud:

1 Passionsfrucht	1 Knolle Ingwer à 3 cm	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Pilzsäckchen:

200g braune Champions	100 g Kräutersaitlinge	1 Ei
200 ml Milch	50 g Mehl	16 Estragonblätter
1 Prise feines Salz		

Einen Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalb vier Medaillons aus dem Kalbsfilet schneiden und aus der Mitte eine runde, circa drei Zentimeter große Öffnung schneiden. Für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Die runden Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und im weißen Sesam wälzen.

Kalbsfond in einem großen Topf reduzieren lassen, mit Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trüffel hobeln und hinzufügen.

Aus dem Schwertfisch vier circa fünf Zentimeter große Stücke schneiden und in die Öffnung der Kalbsmedaillons stecken. Die gefüllten Medaillons in einer Pfanne mit Öl kurz von beiden Seiten anbraten.

Vom Schwertfisch vier weitere Stücke schneiden und in schwarzem Sesam wälzen. Diese mit den Kalbsstücken im Sesammantel in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten.

Für das Pilzsäckchen Mehl, Milch Ei und etwas Salz zu einem etwas zu dünnen Pfannkuchenteig verrühren. Dünn in eine beschichteten Pfanne fließen lassen und sofort auf die Oberseite vier Estragonblätter sternförmig anordnen, eventuell etwas eindrücken. Wenn die Masse von der Unterseite angebraten ist, wenden und von der anderen Seite braten. Pilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzmasse auf die Mitte der Pfannkuchen geben, die Ränder der Pfannkuchen anziehen und Säckchen formen. Die Säckchen im Ofen für circa fünf Minuten kross backen.

Das gefüllte Kalbfleisch sowie das Kalb und Schwertfisch im Sesammantel in dünne Tranchen schneiden. Passionsfrucht halbieren, entsaften und den Saft mit geriebenem Ingwer, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scheiben vom Kalb und Schwertfisch kurz darin baden.

Das Kalbfilet-Schwertfisch-Variationen mit Pilz-Säckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Wilhelm Dammann am 23. Februar 2016



# Kalb-Geschnetzeltes mit Knöpfle

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsgeschnetzelte:

400 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	1 Zitrone
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
30 g Butterschmalz	30 g Mehl	100 ml trockener Weißwein
3 Zweige Petersilie	1 EL Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

### Für die Knöpfle:

200 g Mehl	100 ml Mineralwasser	2 Eier
2 EL Butter	1 TL Salz	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsgeschnetzelte zunächst die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Kalbsfleisch unter kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch im Bratfett des Fleisches glasig dünsten, mit etwas Mehl bestäuben und das Mehl leicht bräunen lassen. Dann mit Weißwein und Sahne ablöschen und das Fleisch wieder in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce einkochen lassen. Währenddessen die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Für die Knöpfle das Mehl mit einem Teelöffel Salz vermischen. Die Eier und das Mineralwasser dazugeben und mit dem Handrührgerät alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen und etwas Teig auf die Spätzlereibe füllen. Die Reibe auf den Topf legen und den Teig mit dem Teigschaber durch die Reibe in das Wasser drücken. Die - 7 - Knöpfle aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle abschöpfen und in der Pfanne mit der Butter warmhalten. Wenn die Sauce auf eine angenehme Konsistenz eingekocht ist, die Zitrone halbieren und das Geschnetzelte mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons in etwas Pflanzenöl anbraten, salzen und pfeffern und zum Geschnetzelten geben. Dann etwas Petersilie zupfen. Zuletzt die Knöpfle mit dem Geschnetzelten auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Lars Putensen am 15. Januar 2015

## Kalb-Involtini mit Polenta und Radicchio di Treviso

### Für zwei Personen

#### Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel	6 Scheiben Parmaschinken	3 getr. Öl-Tomaten
1 Kugel Kuhmozzarella	1 Bund Salbei	2 EL Walnüsse
2 EL Butter	Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

#### Für die Polenta:

150 g Maisgrieß	200 ml Milch	100 ml Sahne
700 ml Hühnerfond	40 g Butter	40 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch	1 Lorbeerblatt	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

#### Für den Radicchio:

1 Radicchio di Treviso	1 rote Zwiebel	1 Zweig Thymian
1 EL Zucker	2 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl

Für die Involtini Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Folie dünn klopfen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und mit Schinken belegen. Walnüsse und Tomaten in Moulinette zerkleinern und auf die Involtini streichen, mit Mozzarellascheibe belegen. Fleisch aufrollen und mit Zahnstocher und einem Salbeiblatt befestigen. Butter in der Pfanne zerlassen und 1 EL Öl der eingelegten Tomaten dazugeben. Involtini rundum anbraten und in der Pfanne bis zum Anrichten ruhen lassen. Zum Schluss Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mitbraten.

Für die Polenta Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Milch, Sahne, Hühnerfond, Lorbeerblatt und Knoblauch im Topf aufkochen. Anschließend Lorbeerblatt und Zehe entfernen und Grieß einrühren. Kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ruhen lassen. Parmesan raspeln und mit Butter unter die Polenta rühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Radicchio Strunk vom Radicchio abschneiden und in Blätter teilen. Weiße, bittere Teile abschneiden. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in Öl glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Essig aufgießen. Radicchio und Thymianzweig dazugeben und 1 Minute dünsten.

Kalbsinvoltini mit Polenta und karamellisiertem Radicchio auf Teller geben und servieren.

Daniela Guckenberger am 18. Februar 2016

## Kalb-Involtini mit Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Involtini:**

4 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	100 g Kochschinken	4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Scheiben Fontina-Käse	1 Knolle Knoblauch	2 EL Dijonsenf
30 g Butter	1 Bund Salbei	1 Bund Petersilie
4 EL Sojasauce	Mehl	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

125 ml trockener Weißwein	125 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------------	---------------

Für die Involtini Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend eine Seite mit Senf bestreichen, je eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen und ein Blatt Salbei oben drauf legen. Alles zusammen einrollen, mit Speckscheibe umwickeln und mit einem Holzspieß fixieren. Röllchen mit Mehl bestäuben. Die Röllchen sollten möglichst klein sein. Hierfür evtl. die Schnitzel halbieren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Involtini darin goldbraun anbraten. Anschließend mit Wein ablöschen und diesen etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Sojasauce auffüllen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach bis zum Servieren köcheln lassen.

Weißweinsauce als Spiegel auf Tellern anrichten, Kalbsinvoltini darauf legen, mit Salbei und Petersilie garnieren und servieren.

Wilma Amort am 10. März 2016

# Kalb-Involtini, Spinat-Ricotta-Füllung, Schupfnudeln

## Für zwei Personen

### Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel	100 g frischer Spinat	30 g Ricotta
4 Scheiben Parmaschinken	10 g Pinienkerne	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Sauce:

1 Zitrone	100 ml Weißwein trocken	200 ml Kalbsfond
1 EL Maisstärke	1 Knoblauchzehe	

### Für die Seitlinge:

8 Kirschtomaten	4 Seitlinge	1 Schalotte
Margarine	Puderrucker	Olivöl

### Für die Schupfnudeln:

400 g festk. Kartoffeln	2 Eier	200 g Mehl
Muskat, Salz, Pfeffer	Butter, Rosmarin	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Schinken, Ricotta, Pinienkernen und Spinat belegen und zusammenrollen. Die Rollen dann mit Zahnstochern fest stecken.

Die Röllchen scharf anbraten und herausnehmen. Anschließend in einer Auflaufform in den Backofen stellen.

Für die Sauce zwei Seitlinge und einige Tomaten in den Bratensatz geben und diese dann mit ausgepresstem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Mit Kalbsfond aufgießen und einkochen.

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln kochen und dann klein reiben. Mit dem Ei und dem Mehl verrühren und kräftig würzen. Aus dem Teig etwa sechs Zentimeter lange Röllchen formen und diese in siedendes Wasser geben, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Die Schupfnudeln im kaltem Wasser abschrecken und dann in einer Pfanne mit Butter goldgelb anbraten.

Für das Pilzbett die Seitlinge in Scheiben schneiden und scharf anbraten und eine zerkleinerte Schalotte dazugeben.

Die Involtini auf dem Pilzbett anrichten, mit der Pilz-Tomaten-Sauce beträufeln und daneben die Schupfnudeln geben, anschließend servieren.

Friederike Blümel am 29. Juli 2015

# Kalb-Kokos-Rahm-Geschnetzeltes, Gemüse und Semmel-Knödel

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

1 Kalbsfilet à 250 g	200 g grüne Bohnen	100 g weiße Champignons
1 rote Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 2cm	1 Zehe Knoblauch
1 rote Chili	100 ml Kokosmilch	50 ml Sahne
5 EL Sojasauce	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Zitronengras
½ Bund Koriander	1 EL Zucker	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Semmelknödel:

300 g Brötchen vom Vortag	300 ml Milch	3 Eier
1 Knolle Ingwer à 2 cm	½ Bund Koriander	Salz
Pfeffer		

Für das Geschnetzelte das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und schnetzeln. In einer Pfanne mit Öl stark anbraten. Zitronengras und Ingwer kräftig zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Koriander waschen, trocken wedeln und hacken. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten mit dem Fleisch anbraten.

Für die Knödel Brötchen grob hacken und mit Eiern und Milch quellen lassen. Ingwer schälen und reiben und mit gehacktem Koriander unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Knödel formen und in einem Topf mit heißem Wasser leicht kochen lassen.

Grüne Bohnen in die Bratpfanne geben und mit Kokosmilch ablöschen. Sahne und Sojasauce hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Knödel oben schwimmen, diese herausnehmen.

Das Kokos-Rahm-Geschnetzelte mit Gemüse und Semmelknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Liberty Solomon-Ehrich am 20. Januar 2016

# Kalb-Kotelett in Rotwein-Soße mit Bratkartoffeln, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskotelett à 200 g Butterschmalz

### Für die Rotweinsauce:

1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer	1 Zitrone
1 Orange	1 Chilischote	500 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
1 TL Puderzucker	2 EL Stärke	Salz, Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-------------------------	--------------------	---------------

### Für das Gemüse:

1 Artischocke	6 Kirschtomaten	50 ml Geflügelfond
---------------	-----------------	--------------------

Öl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Fleisch das Kalbskotelett in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und es anschließend in den Backofen geben. Von dem Ingwer eine zentimetergroße Scheibe abschneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone und die Orange schälen und jeweils einen Streifen der Schale abscheiden. Die Früchte können anders verwendet werden. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, das Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze zu einem Sirup einköcheln lassen. Anschließend mit dem Fond aufgießen, etwas reduzieren lassen und mit der Stärke abbinden. Die ganze Chili, den Knoblauch, die Ingwerscheibe, die Lorbeerblätter und die Zitronen- und Orangenschale dazugeben und das Kotelett in der Sauce garziehen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hineingeben und von allen Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Artischockengemüse die Blätter von der Artischocke abschneiden, sodass nur das Herz übrig bleibt. Die Blätter können anderweitig verwendet werden. Das Stroh herauskratzen und das Herz in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenscheiben darin etwa fünf Minuten braten. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Tomaten hinzugeben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbskotelett mit der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und mit den Bratkartoffeln und dem Artischockengemüse servieren.

Marga Halcour am 26. Januar 2015

# Kalb-Kotelett mit Steckrüben-Püree, Rosenkohl, Chutney

## Für zwei Personen

### Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 200 g	2 EL Butter	3 Zweige Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Püree:

400 g Steckrübe	50 ml Gemüsefond	1 EL Butter
Salz		

### Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	1 Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Chutney:

2 Schalotten	2 Äpfel	50 g getrocknete Cranberries
50 ml Apfelsaft	1 EL Apfelbalsamico	1 TL Zucker
Butter, Chili	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbskoteletts das Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Kalbskoteletts von mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Fleisch mit der Butter bepinseln und im Rosmarin wälzen. Für zehn Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Für das Püree Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Eine große Flocke Butter und Salz dazugeben. Aufkochen, bis die Steckrübe noch einen leichten Biss hat. Anschließend in den Mixer geben und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Fond fein pürieren.

Für den Rosenkohl von den Röschen des Rosenkohls den Strunk entfernen und die Blätter abzupfen. Topf mit Öl erhitzen und die Blätter darin frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Apfel-Cranberry-Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Ein wenig Zucker dazugeben. Mit Apfelbalsamico ablöschen und den Apfelsaft dazugeben. Alles zusammen langsam einkochen. Getrocknete Cranberries hinzufügen und kurz mit köcheln lassen. Zum Schluss mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit Steckrübenpüree, frittiertem Rosenkohl und Apfel-Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 21. Dezember 2016

# Kalb-Kotelett, Kartoffel-Püree, Rosenkohl, Rotwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Kalbskoteletts:

2 Kalbskoteletts à circa 200 g	2 Zehen Knoblauch	200 ml trockener Rotwein
150 ml Kalbsfond	2 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	1 Apfel
125 ml Milch	1 EL Crème double	1 EL Butter
1 EL körniger Senf	Salz	Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	4 EL Butter	1 EL Pankobrösel
-----------------	-------------	------------------

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln. In Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin leicht anbraten. Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Milch kurz erwärmen, Kartoffeln dazugeben und stampfen. Senf und Crème double unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Apfelspalten zusammen mit dem Püree anrichten und die Röstzwiebeln darüber geben.

Für die Kalbskoteletts Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in der Pfanne erhitzen und die Koteletts von jeder Seite 90 Sekunden scharf anbraten. Herd auf die mittlere Stufe zurückdrehen und das Fleisch nochmal von jeder Seite drei Minuten anbraten. Anschließend die Butter dazugeben. Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Rosmarin ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 100 Grad im Ofen zu Ende garen. Für die Rotweinsauce Bratensatz mit Rotwein ablöschen und Fond angießen. Flüssigkeit auf starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Rosenkohl putzen und waschen, den Strunk kreuzweise einschneiden. In reichlich Salzwasser zehn Minuten kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Rosenkohl dazugeben und einige Minuten darin anschwitzen. Mit Pankobröseln bestreuen und nochmals wenden.

Die Kalbskoteletts mit Kartoffelpüree, Rosenkohl und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 21. Dezember 2016



# Kalb-Kotelett, Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Schalotten

## Für zwei Personen

### Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 200 g	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	25 g Butter	2 EL Pankobrösel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Ofen-Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln	50 ml Olivenöl	1 Bund Rosmarin
Chili	Salz	Pfeffer

### Für die Preiselbeer-Schalotten:

4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
100 g Preiselbeeren	100 ml Portwein	50 ml Pflanzenöl
20 g Zucker	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

### Für die Chili-Äpfel:

1 Apfel	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker	1 Muskatblüte (Macis)	Chili-Pulver

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rosenkohl in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Ofen-Kartoffeln die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen, fein hacken und darüber streuen. Unter Wenden für circa 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen knusprig backen.

Für den Rosenkohl die Röschen putzen und die Blättchen lösen. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und Pankobrösel darin anrösten. Rosenkohl hinzugeben, in der Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Preiselbeer-Schalotten die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einem flachen Topf erhitzen und beides darin andünsten. Preiselbeeren dazugeben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzufügen. Einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Thymianzweige entfernen und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Kalbskotelett Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Kalbskotelett und Rosmarin in die Pfanne geben und einige Minuten braten. Die Koteletts wenden und nochmals einige Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Äpfel den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Einen Teil des Saftes mit den Apfelspalten vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und karamellisieren. Restlichen Zitronensaft in die Pfanne geben. Äpfel und Macis dazugeben und mit Chili würzen. Abgedeckt fünf Minuten dünsten. Vor dem Servieren Muskatblüte entfernen.

Das Kalbskotelett mit Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Preiselbeer-Schalotten und Chili-Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Mandlbauer am 21. Dezember 2016

# Kalb-Medaillons mit Bratkartoffeln und Waldpilzen

**Für zwei Personen**

**Für die Medaillons:**

2 Kalbsmedaillons, à 200 g	100 ml Weißwein	100 g Mehl
1 TL Honig	1 EL Dijon-Senf	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	

**Für die Bratkartoffeln:**

$\frac{1}{2}$ kg festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel, groß	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	

**Für die Waldpilze:**

200 g Steinpilze	200 g Maronenpilze	50 g Speck
20 g Butter	1 Bund Petersilie	Olivenöl
Salz	bunter Pfeffer	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale mit Wasser legen. Nach fünf Minuten die Kartoffelscheiben herausnehmen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffeln hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten abziehen und fein schneiden und ebenso zu den Kartoffeln dazugeben. Die Kartoffeln gar braten, sodass sie goldbraun sind.

Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen, mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig jeweils fünf Minuten anbraten. Die Medaillons in Alufolie wickeln und in den vorgeheizten Backofen zum Ruhen legen.

Die Waldpilze putzen, von den Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Ebenso den Speck in Würfel schneiden. Die Blätter von den Kräutern abzupfen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und den Speck darin schmoren. Kurz vor Schluss die frischen Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Pilzen und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 14. Oktober 2015

# Kalb-Medaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout, Risotto

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsmedaillons:**

400 g Kalbsfilet	80 g Sauerkirschen	2 Orangen
6 Dörripflaumen	1 Zitrone	3 Zehen Knoblauch
4 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	50 ml Kalbsfond
50 ml Rotwein	2 EL Butterschmalz	3 TL Puderzucker
1 TL Maisstärke	Butter, Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Risotto:**

150 g Carnoli-Reis	1 Bund Borretsch	2 Frühlingszwiebeln
30 g Pecorino	1 Zehe Knoblauch	1 l Gemüfefond
100 ml trockener Weißwein	1 TL Butter	4 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen in der Warmhaltefunktion vorheizen. Für das Risotto den Gemüfefond in einem Topf erhitzen. Einige Borretsch-Blätter beiseitelegen und den Rest mit in den Topf geben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Küchengarn in Form bringen. In einer Pfanne das Butterschmalz auflösen und die Thymian-Zweige hineinlegen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten und immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Anschließend direkt in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren. Für das Risotto zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Diese zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe im Topf andünsten. Den Reis dazugeben und zwei Minuten anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einziehen lassen. Die Borretsch-Blätter aus dem Fond schöpfen und zusammen mit dem restlichen Olivenöl im Mixer zu einer Creme verarbeiten. Nach und nach den Fond zugeben und in zwei Schritten die Borretsch-Creme dazugeben. Für die Sauce den Kalbsfond und den Rotwein in die Pfanne mit dem Bratenansatz geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Maisstärke abbinden. Für das Orangen-Sauerkirschen-Ragout eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die andere Orange in Filets schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Orangenfilets in der Pfanne schwenken. Mit dem Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend den ein wenig Zitronenschale abziehen und zusammen mit den Rosmarinzweigen dazugeben. Die Sauerkirschen hinzufügen und bei Bedarf etwas Sauerkirschsaft unterrühren. Kurz ziehen lassen. Abschließend mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken und die Rosmarinzweige entfernen. Kurz vor dem Anrichten den Pecorino reiben und unter das Risotto heben. Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden. Das Kalbsmedaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout an Borretsch-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Brandtstetter am 19. Februar 2015

# Kalb-Medaillons, Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse, Apfelscheiben

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsmedaillons:**

4 Kalbsmedaillons à 60g	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für das Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse:**

300 g kleine Kartoffeln	300 g Kohlrabi	1 Zwiebel
250 ml Kalbsfond	100 g Crème double	Salz
roter Pfeffer		

**Für die Apfelscheiben:**

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	40 g Butter
2 EL Zucker	100 ml trockener Weißwein	

Für das Gemüse die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen. Die Kohlrabis schälen und etwa in gleich große Stücke wie die Kartoffeln schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Fond in einem kleinen Topf erwärmen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln und Kohlrabi zugeben und weitere zwei Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fond zugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Crème double unterrühren.

Inzwischen für die karamellisierten Apfelscheiben die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und in Scheiben schneiden. Den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Zucker darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren. Sobald das Karamell braun zu werden beginnt, mit dem Weißwein ablöschen. Die Apfelscheiben zufügen und anbraten; zwischendurch die Pfanne schwenken, damit sie nicht anbrennen. Dann mit dem Zitronensaft beträufeln und abgedeckt bei geringer Hitze etwa drei Minuten schmoren lassen. Für die Kalbsmedaillons das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten drei Minuten braten.

Die Medaillons mit dem Gemüse auf Tellern anrichten mit Apfelscheiben belegen und nach Belieben mit dem Karamellsirup beträufeln. Servieren.

Inge May am 25. April 2016

# Kalb-Medailleurs, Safranreis, Thai-Spargel, Trüffel-Soße

## Für 2 Portionen

### Für die Kalbsmedailleurs:

1 Kalbsfilet à 480 g	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Trüffelsauce:

1 frischer, schwarzer Trüffel	200 ml Kalbsfond	60 ml Sahne (30%)
60ml Trüffelöl	1 TL Trüffelpaste	Salz
Pfeffer		

### Für den Reis:

300 g Basmatireis	80 g Butter	$\frac{1}{2}$ Msp. persisches Safranpulver
Salz		

### Für den Thai-Spargel:

400 g Thai-Spargel	Salz
--------------------	------

### Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten

Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Den Reis in eine Schüssel geben und mehrmals waschen, so dass das Wasser beim Auswaschen sauber ist. Den Reis zusammen mit der Butter in etwa 800 ml Wasser in einem beschichteten Topf zum Kochen bringen. Safran sowie Salz hinzugeben. Alles für ca. 20 Minuten kochen lassen, danach den Reis bis zum Servieren auf niedrige Temperatur stellen.

Kalbsfilet wenn nötig parieren und in zwei jeweils ca. 220 g schwere Stücke portionieren. Öl in einer bei mittlerer Hitze erwärmen und das Fleisch von beiden Seite anbraten, salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit dem Thymian- und Rosmarinzweigen in die Pfanne geben. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen, diese mit jeweils  $\frac{1}{2}$  TL Butter bestreichen und mit den Kräutern aus der Pfanne für circa 8 Minuten im Ofen weitergaren.

Für den Thai-Spargel Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Thai-Spargel von den holzigen Enden befreien und das untere Drittel schälen. Thai-Spargel bissfest garen.

Für die Trüffelsauce Kalbsfond in einen kleinen Topf erwärmen. Trüffelpaste und Trüffelöl hinzugeben und den frischen Trüffel hineinhobeln. Die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen, Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cherrytomaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz erhitzen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsmedailleurs mit persischem Safranreis, Thai-Spargel und Trüffelsauce auf Tellern anrichten, mit Cherrytomaten garnieren und servieren.

Reza Sadeghi am 13. Juni 2016

# Kalb-Medaillons, Zitronen-Kräuter-Soße, Plätzchen

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsmedaillons:

500 g Kalbsfilet am Stück      100 g große Kapernäpfel      100 g schwarze Oliven  
6 EL Olivenöl

### Für die Kräutersauce:

1 Zitrone      3-4 Stängel glatte Petersilie      3-4 Zweige Oregano  
3-4 Zweige Zitronenthymian      75 g Butter      2 EL Honig  
1 Knolle Knoblauch      Salz, Pfeffer

### Für die Plätzchen:

300 g festk. Kartoffeln      1 Ei      70 g Butter  
3 EL Mehl      1 Bund Schnittlauch      1 Bund Petersilie  
3-4 Zweige Thymian      100 ml Rapsöl      Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen die Kartoffeln schälen, mit einer Reibe in eine Schüssel raspeln, den austretenden Saft wegschütten, die geriebenen Kartoffeln durch ein Küchentuch auspressen bis sie ziemlich trocken sind.

Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Das Ei aufschlagen und mit Mehl und Kräutern unter den Teig mischen. Teig salzen, pfeffern und gründlich vermengen. Anschließend in einer Pfanne in Butter und Rapsöl goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale mit einem Kartoffelschäler hauchdünn herunterschälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Anschließend Frucht halbieren und Saft auspressen.

Petersilie, Zitronenthymian und Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und kleinhacken.

Für das Fleisch Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in circa zwei Zentimeter breite Medaillons schneiden und diese von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kalbsmedaillons darin auf jeder Seite circa drei Minuten anbraten. Kapern, Oliven und Zitronenschale hinzufügen und kurz mitbraten. Medaillons mit Zitronensaft ablöschen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Honig unterschwenken. Gehackte Kräuter einrühren und die Sauce abschmecken.

Medaillons auf Tellern anrichten, Sauce mit Oliven und Kapern darüber geben.

Wilma Amort am 09. März 2016

# Kalb-Roulade mit Kartoffel-Gratin und Weißwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Roulade:

2 Kalbsschnitzel à 170 g	4 Scheiben Serrano-Schinken	8 Blätter Salbei
2-3 Zweige Thymian	50 g Parmesan	2 EL Ricotta
1 Prise Piment-d'Espelettes	Salz	Pfeffer

### Für das Gratin:

2 große weichk. Kartoffeln	2 Zehen Knoblauch	140 ml Sahne
1 Muskatnuss	Butter	Salz

### Für die Sauce:

1 Champignon	1 Stange Sellerie	1 Schalotte
3 Zweige Rosmarin	300 ml Kalbsfond	150 ml trockener Weißwein
Butter		

### Für den Parmesanschaum:

400 g Parmesan	2g Soja Lecithin-Pulver
----------------	-------------------------

### Für die Garnitur:

1 Handvoll Baby-Leaf-Salat	3 kleine Karotten	1 Zitrone
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Gratin Sahne in einem Topf erhitzen. Knoblauch abziehen, andrücken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kartoffeln schälen, mit einer Mandoline in vier Millimeter Scheiben schneiden und Kreise ausstechen. Kurz bevor die Sahne kocht, Herdplatte abstellen.

Kartoffelscheiben zur Sahne geben und zwei Minuten garen. Kleine Auflaufform mit Butter einfetten, die Kartoffelscheiben hineinlegen, mit der Sahne übergießen und für 20 Minuten in den Ofen schieben. Für die Sauce den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Den Champignon und den Sellerie putzen, Schalotte abziehen. Alles kleinschneiden. Anschließend in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen. Kalbsfond dazu geben und köcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren. Das Gemüse kann anderweitig verwendet werden. Die Sauce zurück in den Topf schütten. Mit kalter Butter montieren. Rosmarinzweige in die Sauce legen. Für die Roulade den Parmesan reiben und mit Ricotta, Piment d'Espelettes, Salz und Pfeffer vermengen. Je zwei Scheiben Serrano auf das Fleisch legen. Mit Ricotta bestreichen. Mit je vier Salbeiblättern belegen. Das Fleisch zusammenrollen und mit Küchengarn festbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Roulade in etwas Olivenöl rundum kurz und scharf anbraten und für zwölf Minuten in den Ofen schieben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Karotten schälen und mit der Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Baby Leaf Blätter waschen, trocknen und mit einem Spritzer Olivenöl, Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer würzen. Für den Parmesanschaum den Parmesan reiben, mit 300 Milliliter Wasser und dem Lecithinpulver in einen Topf geben. Kurz pürieren. Dann einmal kurz aufkochen und zehn Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten, die Flüssigkeit erneut gründlich pürieren bis Schaum entsteht. Die Kalbsroulade aufschneiden, auf einen Teller legen. Kartoffelgratin daneben dressieren. Mit der Sauce übergießen und mit Baby Leaf Blättern sowie Karotten dekorieren.

Gefüllte Kalbsroulade mit Gratin dauphinois, Rosmarin-Weißwein-Sauce und Parmesanschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 18. April 2016

## Kalb-Schnitzel mit Champignons-Cognac-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbschnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 200 g	25 g Speckwürfel	250 g Champignons
1 Schalotte	4 EL Butter	250 ml Sahne
75 ml weißer Portwein	25 ml Cognac	150 g Mehl
Olivener Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

250 g Drillinge	1 Zehe Knoblauch	200 g Zuckerschoten
2 EL Butter	2 Stängel Rosmarin	1 EL Brauner Zucker
Salz		

Für die Sauce Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Speckwürfel hinzugeben und kross anbraten. Die Champignons putzen und vierteln, dann zu dem Speck geben und leicht anbraten. Mit Portwein ablöschen, bis alles bedeckt ist. Den Portwein solange reduzieren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verschwindet.

Für die Kartoffeln die Drillinge halbieren und in Salzwasser gar kochen. Die Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren, nach wenigen Minuten abschöpfen in Eiswasser abschrecken, heraus nehmen und kurz ruhen lassen. Die Drillinge ebenfalls abschütten.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Rosmarin abzupfen, Knoblauch abziehen und andrücken, beides in die Pfanne geben. Drillinge mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer Hitze in der Pfanne knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons mit Cognac ablöschen und sofort flambieren. Auch hier den Cognac fast vollständig reduzieren lassen. Im Anschluss die Sahne hinzugeben. Die Sauce soweit reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Kalbsschnitzel das Fleisch flach klopfen, beidseitig salzen, in Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel sanft darin anbraten bis sie von beiden Seiten leicht gebräunt sind.

Für die Zuckerschoten ebenfalls etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und mit braunem Zucker leicht karamellisieren.

Kalbsschnitzel mit Champignon-Cognac-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Gerke am 23. Juni 2016



# Kalb-Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Eiern

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 200 g    2 Eier    4 EL Mehl  
100 g Semmelbrösel    60 g Sonnenblumenmargarine

### Für die Salzkartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln    1 Prise Salz

### Für die Grüne Sauce:

1 Zitrone    1 Bund Schnittlauch    1 Bund krause Petersilie  
1 Bund Brunnenkresse    1 Bund Sauerampfer    1 Bund Kerbel  
1 Bund Pimpernelle    1 Bund Borretsch    1 TL Kräuternessig  
3 00 ml saure Sahne    1 EL Schmand    1 EL mittelscharfer Senf  
Sonnenblumenöl    Salz    schwarzer Pfeffer

### Sonstiges:

2 Eier

Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Für die grüne Sauce die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Kräuterblätter abzupfen und durch den Fleischwolf drücken, damit sie so fein wie möglich werden und mit der sauren Sahne und dem Schmand vermengen. Anschließend mit dem Essig, dem Öl und etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Aus den Eiern, den Semmelbröseln und dem Mehl eine Panierstraße vorbereiten und die Schnitzel darin panieren. Anschließend die Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel goldgelb ausbacken.

Die Eier etwa acht Minuten hart kochen.

Die Schnitzel mit den Salzkartoffeln, den Eiern und der Grünen Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ricarda Göbel am 15. Juni 2015

## Kalb-Schnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung

**Für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

2 Kalbschnitzel à 150 g	150 g Cornflakes	70 g Kokosraspeln
2 Eier	50 g Mehl	4 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für das Püree:**

2 Süßkartoffeln	1 Knolle Ingwer à 3 cm	2 EL Wasabi-Paste
50 ml Sahne	100 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

2 Gurken	1 rote Chili	1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 Stange Zitronengras	50 g Erdnüsse	30 ml Weißweinessig
1 EL Fischsauce	60 g Zucker	1 Msp. Cayennepfeffer
1 Prise feines Salz		

**Für die Garnitur:** 1 Limette

Für die Schnitzel diese waschen, trockentupfen und kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenem Ei und Cornflakes mit Kokos eine Panierstraße aufstellen. Schnitzel salzen und pfeffern und dann in Mehl, Ei und anschließend in Kokos-Cornflakes panieren.

Für das Püree die Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser circa 15 Minuten kochen. Die Würfel abgießen und mit der Sahne, Wasabi-Paste, Salz und Pfeffer kräftig ausmischen. Mit eiskalter Butter cremig rühren.

Für das Dressing Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. In einem Topf 100 Milliliter Wasser, Zucker, Chili, Essig, angedrücktes Zitronengras und Ingwer aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Fischsauce, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dressing durch ein Sieb passieren, Gurken waschen, schälen und fein würfeln. Mit dem Dressing vermengen und zehn Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und hacken. Zum Gurkensalat geben.

Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz beidseitig circa eine Minute goldgelb ausbacken.

Das Wiener Schnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung, Süßkartoffel-Wasabi-Püree und asiatischem Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit Limette garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 18. Juli 2016

## Kalb-Schnitzel, Kürbiskern-Panade, Kürbis-Püree, -Würfel

### Für zwei Personen

#### Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel, a 200g	50g Kürbiskerne	2 Eier
50g Mehl	150g Semmelbrösel	1 Zitrone
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

#### Für den Kürbis:

1 Hokkaido-Kürbis	1 Butternut-Kürbis	5cm Ingwer
200ml Sahne	2 EL Honig	2EL Zucker
1 EL Crema di Balsamico	Olivenöl	Chilusalz
Salz	Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das zweierlei vom Kürbis diesen Schalen, entkernen und die Hälfte Würfel schneiden. Die anderen Kürbishälfte in dünne Spalten schneiden. Alles in das kochende Salzwasser geben. Kürbisspalten nach etwa fünf Minuten entfernen, Würfel noch weitere fünf Minuten kochen. Ingwer schälen und klein schneiden. Die letzten fünf Minuten zu den Kürbiswürfeln geben.

Kürbisspalten in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren. Kürbiswürfel und Ingwer abgießen, Sahne hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilusalz abschmecken.

Für das Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Kürbiskerne mörsern. Eine Panierstraße aufbauen. In einen tiefen Teller die Eier aufschlagen, ein einen zweiten das Mehl geben, in einen dritten die Kürbiskerne mit den Semmelbröseln vermengen.

Schnitzel erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Panade wälzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz das Schnitzel von beiden Seiten einige Minuten braten. Anschließend auf einem Küchencrepe abtropfen.

Schnitzel mit karamellisiertem Kürbis auf Tellern anrichten. Püree durch einen Spritzbeutel dazugeben. Servieren.

Reinhold Ignaz Gruber am 19. Oktober 2016

# Kalb-Schnitzel-Apfel-Burger mit Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Burger:**

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 große Äpfel (Elstar)	1 Zitrone
1 EL Olivenöl	1 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Kartoffelstampf:**

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g getrocknete Öl-Tomaten	Muskatnuss, Salz
---------------------------	-----------------------------	------------------

**Für die Salbei-Cidre-Sauce:**

125 ml lieblicher Cidre	100 ml Schlagsahne	50 g kalte Butter
12 frische Salbeiblätter	Salz	weißer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kalbsschnitzel-Apfel-Burger die Äpfel gründlich unter fließendem Wasser abwaschen, die Kerngehäuse mit einem Kerngehäuse-Ausstecher entfernen und die Äpfel in gleichmäßige Scheiben schneiden (circa einen Zentimeter dick). Die Zitrone auspressen. Das neutrale Pflanzenöl mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und die Apfelscheiben damit einpinseln. Die eingeölten Apfelscheiben ohne weitere Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Dann die Apfelscheiben auf ein Backblech legen und circa fünf bis acht Minuten im Ofen weitergaren, bis sie schön braun, aber noch bissfest sind. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Ofen auf 60 Grad Celsius herunter schalten. In der Pfanne, in der die Äpfel angebraten wurden, einen Esslöffel Butter und das Olivenöl erhitzen und die Kalbsschnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.

Die getrockneten Tomaten grob würfeln und unter die Stampfkartoffeln heben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Salbei-Cidre-Sauce die Salbeiblätter jeweils einmal kurz anreißen. Den Bratensatz aus der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, mit dem Cidre ablöschen und die Salbeiblätter hinzugeben. Einkochen lassen und mit der kalten Butter und der Sahne binden.

Die Kalbsschnitzel eventuell einmal halbieren und abwechselnd mit den Apfelscheiben in Form eines Burgers mittig auf den Tellern anrichten. Den Kartoffelstampf als Nocken dekorativ daneben anrichten und die Sauce hinzugeben.

Michael Bieschke am 10. August 2015

# Kalb-Tafelspitz mit Champignon-Crumble und Blumenkohl

## Für zwei Personen

### Für den Kalbstafelspitz:

1 Tafelspitz vom Kalb, à 200 g	50 ml Rotwein, trocken	50 ml Sherry
150 ml Kalbsfond	1 EL Sojasauce	1 EL dunkler Balsamico
50 g kalte Butter	1 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

### Für das Dreierlei vom Blumenkohl:

1 Blumenkohl	50 ml Sahne	5 g Butter
1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Meerrettich-Creme:

1 TL Sahne-Meerrettich	1 EL Crème-fraîche	1 EL Sahne
1 TL Zitronensaft		

### Für das Champignon-Crumble:

2 Champignons	1 Scheibe weißes Sandwich-Toast	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	5 EL Rapsöl

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Tafelspitz gegen die Faser vier dünne Scheiben schneiden und mit Fleischklopfen zwei Millimeter dünn klopfen. Fleisch salzen und dünn mit Rapsöl bestreichen. In einer heißen Pfanne je Seite 30 Sekunden anbraten.

Bratenansatz mit Rotwein und Sherry ablöschen, kurz einkochen und den Kalbsfond zufügen. Mit Soja-Sauce und dunklem Balsamico abschmecken und dickflüssig einkochen. Von der Hitze nehmen und mit kalter Butter zu einer sämigen Sauce binden.

Blumenkohl vom Strunk und Blättern befreien. Zarte, helle Blätter beiseite legen. Kohl zu Röschen zerteilen. Aus den schönsten Röschen sechs dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest grob zerkleinern und in einem Topf mit etwas Salzwasser bedeckt gar kochen. Wenn der Kohl weich ist, überschüssiges Wasser abgießen und den Kohl sehr fein mixen. Sahne zufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, mit Salz abschmecken. Blumenkohl-Scheiben in Olivenöl und etwas Butter bei milder Hitze anrösten, mit Salz abschmecken.

Sahne-Meerrettich mit Crème fraîche verrühren, mit Sahne vermischen, bis die Sauce gerade vom Löffel läuft. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Toastbrot-Scheibe von der Rinde befreien, grob würfeln und in einem Blitzhacker zu grobem Paniermehl verarbeiten. Paniermehl mit zwei Esslöffel Rapsöl rösten, bis es goldgelb und knusprig ist. Blätter von den Petersilienstängeln zupfen und sehr fein schneiden. Champignons sehr fein würfeln. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. In einer Pfanne in drei Esslöffel Rapsöl Pilze, Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und mit den fein geschnittenen Petersilienblättern mischen.

Das Dreierlei aus Blumenkohl, Tafelspitz, Meerrettich-Creme und Champignon-Crumble auf Tellern anrichten, mit Toastbrot-Bröseln garnieren und servieren.

Torsten Kluske am 18. November 2015

# Kavurma aus Kalb-Fleisch mit Cacık, Reis, Weinblättern

**Für zwei Personen**

**Für das Kavurma:**

500 g Kalbfleisch	2 Knoblauchzehen	2 getrocknete Lorbeerblätter
100 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für das Cacık:**

200 ml Joghurt	3 rote Spitzpaprika	1 Knoblauchzehe
Salz		

**Für den Reis:**

125 g Basmati-Reis	50 g Butter
--------------------	-------------

**Für die gefüllten Weinblätter:**

200 g in Salzlake eingel. Weinblätter	100 g Rinderhack	100 g Langkornreis
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Tomatenmark
1 TL getrocknete Minze	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für den Rotkraut-Salat:**

1 Kopf Rotkraut	3 Möhren	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	1 EL Zucker	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kavurma die Knoblauchzehen abziehen. Das Fleisch klein schneiden, in einen Topf geben, Salz, Knoblauch und Lorbeerblätter hinzugeben, mit Wasser aufgießen und mit geschlossenem Deckel dünsten. 100 Gramm Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Cacık die Paprika auf ein Backblech in den Ofen legen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Joghurt mischen. Nach circa 20 Minuten die Paprika aus dem Ofen nehmen, Schale abziehen, klein schneiden und mit dem Joghurt mischen. Mit Salz abschmecken.

Für den Reis 50 Gramm Butter schmelzen, 125 Gramm Reis hinzugeben, umrühren, anschließend mit 250 ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur garen lassen.

Für die gefüllten Weinblätter Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Tomatenmark, Reis, Minze und Hackfleisch unterheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Weinblätter mit der Oberseite nach unten und der Spitze nach oben zeigend ausbreiten. Zwei Teelöffel Füllung auf ein Blatt geben und verteilen. Seiten der Blätter einklappen und von unten nach oben einrollen. Röllchen mit der Nahtseite nach unten in einen breiten Topf dicht aneinander legen. Sobald der Boden komplett bedeckt ist, mit einigen Teelöffeln Olivenöl beträufeln. Röllchen mit einem Teller beschweren, damit sie sich nicht aufrollen. Den Topf mit heißem Wasser auffüllen, mit einem Deckel verschließen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Für den Rotkraut-Salat Rotkraut waschen, vierteln, vom Strunk befreien und fein schneiden. Zucker und Zitrone dazugeben und von Hand kräftig kneten. Zwiebel abziehen, Möhren schälen und von den Enden befreien. Zusammen fein würfeln und mit Öl und Salz zum Salat geben.

Das Kavurma mit Cacık, Reis, gefüllten Weinblättern und Rotkraut-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Cemile Simsek am 14. Dezember 2015

# Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salat, Croûtons

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	30 g Butter	2 Eier
100 g Mehl	200 g Paniermehl	40 g süßer Senf
1 Wurzel Meerrettich, à 10 g	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

20 g Speckwürfel	2 Scheiben Toastbrot	30 g Romana
30 g Lollo Rosso	30 g Eichblattsalat, grün	100 g Kirschtomaten
6 Radischen	1 EL Pinienkerne	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	30 g Butter	1 EL saure Sahne
20 ml Weißweinessig, süß	$\frac{1}{2}$ TL Senf, mittelscharf	1 TL Estragon, getrocknet
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	20 ml Olivenöl	Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		

### Für die Bratkartoffeln:

50 g Speckwürfel	5 mittelgroße Kartoffeln	1 Zwiebel
5 Stiele Schnittlauch	5 Stiele glatte Petersilie	1 EL getrocknet Majoran
Kümmel, Meersalz	Sonnenblumenöl	Butter, Salz

### Für die Garnitur:

1 Stiel glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Rettich, weiß	2 Radischen
1 Zitrone		

Für die Bratkartoffeln einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und sechs Minuten halb gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Für die Schnitzel die Panierstraße vorbereiten. Dafür einen Teller mit dem Mehl bereitstellen, die Eier aufschlagen und in einer Schale verquirlen. Einen Teller mit dem Paniermehl daneben platzieren. Die Schnitzel mit einem Plattierisen flachklopfen, von beiden Seiten leicht salzen und bei Seite legen. Für den Salat die Toastbrotstücken von der Rinde befreien und in ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und mit dem Messer leicht andrücken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Den Knoblauch dazugeben und mit dem Salz würzen. Anschließend auf einem Teller zum Abkühlen bei Seite stellen. Die Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erneut erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig anbraten. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne anrösten. Die Blätter des Romanasalats, des Lollo Rossos und des Eichblatts abzupfen, waschen und trockenschleudern und in einer Schüssel vermengen. Die Kirschtomaten halbieren und unter den Salat mengen. Die Radischen raspeln und untermengen. Für das Salatdressing den Saft der Zitrone auspressen. Die saure Sahne mit dem Weißweinessig, dem Olivenöl und dem Senf mit einem Stabmixer vermengen. Mit dem Zucker, dem Estragon und ein wenig Zitronensaft würzen. Anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Für die Bratkartoffeln eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl und der Butter erhitzen. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und eine Minute ohne zu wenden anbraten. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln in die Pfanne geben und solange braten bis die Kartoffeln sich goldgelb färben. Dabei ab und zu wenden. Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Die fertigen Bratkartoffeln mit Kümmel würzen und den Schnittlauch, die Petersilie und den Majoran untermengen. Mit dem Meersalz und dem Pfeffer abschmecken. Für die Schnitzel den Meerrettich schälen und reiben. Je eine Seite des Fleisches mit dem süßen Senf und dem Meerrettich bestreichen. Anschließend in dem Mehl wenden, im Ei wälzen und mit dem Paniermehl panieren. Etwas Sonnenblumenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze die Schnitzel in der Pfanne von beiden

Seiten goldbraun backen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Für die Garnitur Spalten aus der Zitrone schneiden. Die Blättchen der Petersilie abzupfen. Die Radieschen raspeln. Den Rettich schälen und spiralförmig abschneiden. Das Münchner Schnitzel mit den Bratkartoffeln und dem buntem Blattsalat auf Tellern anrichten. Die Speckwürfel, die Croûtons und die Pinienkerne auf den Salat geben. Anschließend die Schnitzel mit je einer Zitronenspalte, den Radieschenraspeln, den Rettichspiralen und ein paar Petersilienblättchen garnieren und servieren.

Clemens Martin am 19. Januar 2015

## Mailänder Kotelett mit Waldpilz-Risotto

### Für zwei Personen

#### Für das Kotelett:

2 Kalbskoteletts (à 180g)	3 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone
2 Eier	30 g Parmesan	1 EL Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

#### Für das Waldpilzrisotto:

200 g Risottoreis	250 g frische Waldpilze	1 Zwiebel
200 g Parmesan	150 g Butter	200 ml trockener Weißwein
600 ml Rinderfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

#### Für die Garnitur:

2-3 Stengel Petersilie

Für das Waldpilzrisotto die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Pilze putzen und 200 Gramm der Pilze in Scheiben schneiden. Ein paar ganze Pilze für später zum Anbraten beiseite stellen. Den Parmesan reiben. Die Petersilie kleinhacken. Die Zwiebel und die Pilze mit etwas Olivenöl in einem Topf kurz andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit dünsten. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen. Unter ständigen Rühren den Wein einkochen lassen und anschließend immer wieder unter Rühren Rinderfond hinzufügen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis bissfest ist. Die Butter und den Parmesan zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kotelett die Rinde des Toastbrots abschneiden und das Brot grob zerbröseln. Den Parmesan reiben und mit den Brotbröseln vermischen. Die Brot-Parmesan Mischung auf einem flachen Teller bereitstellen. Die Eier verquirlen und ebenfalls auf einem tiefen Teller zum Panieren bereitstellen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Ei wenden, dann mit der Brot-Parmesan-Mischung panieren. Die Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin sechs bis acht Minuten auf jeder Seite goldbraun braten. Die restlichen Pilze in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz dünsten. Das Kotelett mit dem Waldpilzrisotto auf Tellern anrichten, die Zitrone vierteln und mit auf den Teller geben. Anschließend das Gericht mit etwas gehackter Petersilie und den Waldpilzen garnieren und servieren.

Jens Rigterink am 29. Januar 2015



# Mediterrane Involtini mit Weißwein-Soße, Erbsen-Risotto

## Für zwei Personen

### Für die Involtini:

2 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Aubergine
1 Zehe Knoblauch	50 g Pinienkerne	50 g getr. Öl-Tomaten
50 g Parmesan	100 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Weißweinsauce:

50 ml trockener Weißwein	100 ml Kalbsfond	50 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis	250 g tiefgekühlte Erbsen	1 Schalotte
50 g Parmesan	20 g Butter	400 ml Kalbsfond
50 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Risotto Kalbsfond erhitzen und Erbsen auftauen lassen.

Für die Involtini Kalbsschnitzel kalt abbrausen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Aubergine waschen, trockenreiben und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Für die Füllung ein Pesto herstellen. Hierfür Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum und Knoblauch in einem Mixer zerkleinern, Pinienkerne und Olivenöl zugeben, erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Parmesan unterheben. Kalbsschnitzel dünn mit Pesto bestreichen und jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken und Aubergine belegen. Getrocknete Tomaten darauf geben, dann Schnitzel einrollen und mit einer Rouladennadel fixieren. Pfeffer und salzen. Olivenöl erhitzen, Involtini von allen Seiten scharf anbraten. Für die Weißweinsauce Involtini mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Involtini in der Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Vor dem Servieren Rouladennadeln entfernen. Bratenfond der Involtini reduzieren lassen, mit kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Warmen Kalbsfond nach und nach angießen und Risotto-Reis unter Rühren bissfest garen. Erbsen hinzufügen und kurz mitgaren. Parmesan fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter, Parmesan und Petersilie unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken.

Mediterrane Involtini mit Weißweinsauce und Erbsen-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Romy Schneider am 28. Juli 2016

# Paniertes Kalb-Bries, Spargel-Salat, Himbeer-Vinaigrette

## Für zwei Personen

### Für das panierte Kalbsbries:

400 g Kalbsbries, gewässert, gehäutet	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
2 Eier	250 g Butter	200 g Paniermehl
100 g Mehl	500 ml Weißwein, trocken	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	Salz	Pfeffer

### Für den Spargelsalat:

12 Stangen grüner Spargel	40 g Parmesan	250 g Butter
50 ml Olivenöl	1 Schuss weißer Balsamico	1 Prise Zucker
1 Prise Natron	1 Prise Salz	

### Für die Vinaigrette:

250 g Himbeeren, TK	1 EL Himbeeressig	50 ml Kalbsfond
20 ml Walnussöl	Zucker, Salz	

### Für die Kartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Für das Kalbsbries Zwiebel und Knoblauch abziehen. Einen Liter Wasser mit Weißwein, Zwiebel und Knoblauch im Ganzen, Lorbeer und Nelke in einem Topf aufkochen. Kalbsbries hineingeben. Topf von der Kochstelle ziehen und das Kalbsbries 10-15 Minuten ziehen lassen, zwischendurch einmal wenden. Bries herausnehmen, abkühlen lassen und ggf. putzen. Bries in kleine Stücke schneiden (ca. 4-5 cm groß), salzen und pfeffern. Butter klären. Hierfür die Butter in einem Topf langsam erhitzen ohne umzurühren. Anschließend den Schaum abschöpfen.

Für die Panierung eine Panierstraße mit Mehl, Ei und Paniermehl vorbereiten. Das Bries erst in Mehl, dann in Ei und wieder in Paniermehl wenden und in der geklärten Butter in einer Pfanne kurz anbraten.

Für den Spargelsalat Wasser in einem großen Topf erhitzen, weißen Balsamico, Zucker, Natron und Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und ca. 3 bis 5 Minuten kochen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen.

Parmesan reiben. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Den Spargel hineingeben und salzen. Etwa 2 Minuten braten und dabei ständig mit der heiß-schäumenden Butter aus der Pfanne begießen. Den Spargel mit Parmesan bestreuen und mehrmals wenden.

Für die Vinaigrette Himbeeren pürieren und durch ein Sieb in einen kleinen Topf drücken. Topf auf dem Herd erhitzen und das Himbeerpüree etwas einkochen. Kalbsfond dazugeben, nach und nach das Walnussöl untermischen, so dass eine Emulsion entsteht. Essig hinzufügen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Kartoffeln abgießen und in der Spargelpfanne im Spargel-Parmesansud schwenken.

Paniertes Kalbsbries mit warmem grünem Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Salzkartoffel auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Enderle am 27. April 2016

# Piccata alla milanese mit Tagliatelle, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Piccata:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	20 ml Mineralwasser
200 g geriebener Parmesan	70 g Paniermehl	50 g Mehl
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Tagliatelle:

200 g doppelgriffiges Mehl	2 Eier	3 EL Olivenöl
Mehl	Salz	

### Für die Tomatensauce:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Karotte
5 Cocktailtomaten	400 g pass. Dosen-Tomaten	150 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl	½ Bund Basilikum	½ Vanilleschote
1 Lorbeerblatt	1 Stück Zimtrinde	edelstübes Paprikapulver
Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Wildkräuter-Salat:

100 g gemischte Wildkräuter	1 Schalotte	100 ml Rapsöl
20 ml Traubenkernöl	150 ml Geflügelfond	50 ml Himbeeressig
1 EL Speisestärke	neutrales Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für die Piccata Kalbschnitzel unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und plattieren. Kleine Schnitzel zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan mit Paniermehl mischen. Eier aufschlagen und mit dem Mineralwasser verquirlen. Schnitzel mehlieren, dann durch das Ei ziehen, abschließend in der Parmesan-Paniermehl-Mischung wenden. In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb ausbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Für die Tagliatelle Mehl, Eier und Olivenöl mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und circa 15 Minuten ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen, immer wieder mit Mehl bestäuben. Teigplatten in schmale Streifen schneiden. Drei Minuten in kochendem Wasser bissfest garen und abschütten.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Cocktailtomaten und Karotte waschen und trocken tupfen. Karotte reiben. Cocktailtomaten vierteln. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Cocktailtomaten darin anschwitzen. Karotte, passierte Tomaten und 100 Milliliter Gemüsefond dazugeben. Lorbeerblatt, halbe Vanilleschote und Zimtrinde beifügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt, Zimtrinde und Vanilleschote entfernen, Sauce pürieren. Olivenöl untermischen. Basilikumblätter abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unterheben. Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz Gemüsefond nachschütten.

Für den Wildkräuter-Salat Salat waschen und trockenschleudern. Für die Vinaigrette Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, leicht reduzieren und mit Fond und etwas in Wasser angerührter Stärke auffüllen. Traubenkernöl und Rapsöl unterrühren. Salzen, pfeffern und eine Prise Zucker hinzugeben. Vinaigrette kalt stellen. Vor dem Servieren Wildkräutersalat mit der Vinaigrette marinieren. Piccata alla milanese mit selbstgemachten Tagliatelle und Wildkräutersalat anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 11. April 2016

# Pochiertes Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Kartoffel-Krapfen

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet á 600 g	1 L Kalbsfond	1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum	1 Bund Kerbel	2 Zweige Liebstöckel
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner

### Für die Kartoffelkrapfen:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Mehl	3 Eier
150 g Butter	200 g Semmelbrösel	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für das Gemüse:

3 Karotten, groß	1 Stange Lauch	100 g Butter
500 ml Gemüsefond	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für die Mayonnaise:

1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone	4 Eier
1 EL Joghurt (3,5 %)	1 TL Senf, mittelscharf	400 ml Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	Zucker

Den Backofen auf 95 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen und abschütten.

Für das Kalbsfilet die Petersilie, das Basilikum und den Kerbel fein hacken und auf einem Schneidebrett verteilen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in den gehackten Kräutern wälzen und zunächst in Frischhaltefolie und dann wie ein Bonbon großzügig in Alufolie einwickeln. Dem Kalbsfond in einem Topf einen Liter Wasser, den Liebstöckel, das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner hinzugeben und auf 85 Grad erhitzen. Die beiden Enden des Alufolien-Bonbons am Rand des Topfes mit dem Kalbsfond so umlegen, dass das eingewickelte Kalbsfilet im Fond schwimmt. Den Topf in den Backofen geben und das Fleisch darin 25 Minuten ziehen lassen.

Für die Kartoffelkrapfen die Eier trennen und ein wenig Muskatnuss reiben. Das Eigelb und die geriebene Muskatnuss mit der Butter, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und stampfen. Die gestampften Kartoffeln zu Nocken formen, zunächst im Mehl, dann im Eiweiß anschließend in den Semmelbröseln wenden. Das Frittieröl erhitzen und die Nocken darin goldgelb frittieren. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Karotten darin 5 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend den Lauch in feine Streifen schneiden. Die Butter in der Pfanne zergehen und den Lauch darin anschwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen und etwas Zitronenschale reiben. Eigelb und Zitronenschale mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf mithilfe eines Schneebesens aufschlagen. Bei stetigem Schlagen nach und nach das Sonnenblumenöl zugeben bis eine fein verteilte Masse entsteht. Anschließend den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und der Mayonnaise hinzugeben. Mit einem Esslöffel Joghurt, Salz und Pfeffer würzen.

Das pochierte Kalbsfilet im Kräutermantel mit Kartoffelkrapfen, Gemüse und Schnittlauchmayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 10. Juni 2015

## Risotto milanese, Zucchini, Möhren, Kalbsbries, Parmesan

### Für zwei Personen

#### Für das Risotto milanese:

200 g Risotto-Reis	1 Karotte	1 Zucchini
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	100 g Parmesan, am Stück
750 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie
0,1 g Safranfäden	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

#### Für das Kalbsbries:

150 g Kalbsbries, küchenfertig	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

#### Für das Parmesan-Gitter:

200 g Parmesan

#### Für die Garnitur:

1 Trüffel	1 EL Butter
-----------	-------------

Kalbsbries von Fett und Sehnensträngen befreien und zwei Stunden vor der Zubereitung wässern. Für das Risotto in einem Topf Gemüsefond erwärmen.

Für das Parmesan-Gitter Ofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen.

Für das Risotto Karotte schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Strunk entfernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Zucchini darin andünsten. Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit reduzieren lassen. Safran hinzugeben. Fond nach und nach angießen und Risotto unter Rühren bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Vor dem Servieren Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Petersilie garnieren.

Für das Parmesan-Gitter Parmesan fein reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 120 Grad 5 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.

Für das Kalbsbries Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kalbsbries gründlich unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Kalbsbries scharf anbraten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterheben.

In einer Pfanne Butter schmelzen und Trüffel fein in die Butter hobeln.

Risotto milanese mit Zucchini und Möhren mit gebratenem Kalbsbries auf Tellern anrichten, mit der Trüffel-Butter übergießen, Parmesan-Gitter darauf anrichten und servieren.

Francesco Mele am 12. September 2016

# Saltimbocca alla romana, Weißwein-Soße, Crostini, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

2 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Spritzer Zitronensaft
50 ml trockener Weißwein	50 g kalte Butter	4 Blätter Salbei
Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Crostini:

4 Scheiben ital. Landbrot	3 Strauchtomaten	1 Zehe Knoblauch
2 EL Crema di Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

### Für das bunte Gemüse:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Zucchini
1 Speisezwiebel	6 Cocktailtomaten	100 g Zuckerschoten
3 Zweige Rosmarin	Rapsöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Saltimbocca alla romana Fleisch waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Zwei Esslöffel Butter mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft schaumig rühren. Salbeiblätter waschen, fein schneiden und unter die Butter rühren. Salbeibutter auf dem Fleisch verteilen und je zwei Scheiben Schinken darauf legen. Fleisch bei 150 Grad auf mittlerer Schiene acht bis zehn Minuten garen.

Für die Weißwein-Sauce Bratensatz mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Crostini Tomaten waschen, trocken reiben und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden. Tomaten, Basilikum und Knoblauch auf den Brotscheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Crema di Balsamico darüber geben. Für zwei Minuten bei 150 Grad im Ofen backen.

Für das Gemüse Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Rapsöl glasig anschwitzen. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls würfeln.

Tomaten waschen und halbieren. Zuckerschoten waschen und klein schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl erhitzen, Rosmarin hinzugeben, Gemüse darin anbraten und am Ende der Garzeit mit den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saltimbocca alla romana mit Weißwein-Sauce, Crostini und buntem Gemüse anrichten und heiß servieren.

Thomas Wüst am 04. Mai 2016

## Saltimbocca mit Sellerie-Püree und Duxelles

### Für zwei Personen

#### Für das Saltimbocca:

2 dünne Kalbschnitzel	4 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
150 ml Marsala	Mehl	Olivenöl
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

#### Für das Selleriepüree:

1 Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g Butter
150 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 Zitrone
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

#### Für die Duxelles:

100 g weiße Champignons	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	20 g gewürfelter Speck	Salz
schwarzer Pfeffer		

#### Für die Garnitur:

2 Scheiben Südtiroler Markenspeck

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Sellerie und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Selleriewürfel darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze weich garen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Ganze mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer Muskat und Zitronensaft würzen.

Die Südtiroler Schinkenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 15 Minuten im Ofen knusprig backen.

Die Schnitzel vorsichtig so dünn wie möglich plattieren, mehlieren, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen und mit Parmaschinken belegen. Die Schnitzel jeweils einmal quer halbieren, auf jede Hälfte ein Salbeiblatt legen und Fleisch, Schinken und Salbei mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter zerlassen und die Schnitzel auf der Fleischseite kurz und scharf anbraten. Anschließend noch einige Sekunden auf der Schinken-Salbei-Seite anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Marsala in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss noch ein Stück eiskalte Butter unterrühren. Die Schnitzel abschließend noch einmal kurz in der Pfanne schwenken.

Für die Duxelles die Pilze putzen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett kräftig anbraten, die Pilze, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Das Saltimbocca mit Selleriepüree und Duxelles mit dem Südtiroler Schinken garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 20. August 2015

## Saltimbocca mit Tagliatelle, tomatisierte Salbei-Butter

### Für zwei Personen

#### Für das Saltimbocca:

4 Scheiben Kalbschnittel	4 Scheiben Parmaschinken	4 Blätter Salbei
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

#### Für die Tagliatelle:

7 Eier	300 g Weichweizenmehl	Salz
--------	-----------------------	------

#### Für die Salbei-Butter:

5 EL Weißwein	200 g Butter	100 g Tomatenmark
Salz	schwarzer Pfeffer	2 EL Salbei

#### Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne	70 g Parmesan
------------------	---------------

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig das Mehl und ein Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben. Mit einer Gabel verrühren, bis der Teig eine klebrige Konsistenz hat. Anschließend den Teig glatt und elastisch kneten und für zehn bis fünfzehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Kalbsschnittel waschen, trocken tupfen und plattieren. Jedes Kalbsschnittel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Kalbsschnittel kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Nudelteig ausrollen und die Nudeln für drei Minuten kochen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den gemahlene Salbei hinzugeben. Den Bratensud mit dem Weißwein ablöschen. Die Salbeibutter und das Tomatenmark unterrühren. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und in der Sauce schwenken. Abschließend die Pinienkerne anrösten, den Parmesan reiben und auf die Nudeln geben. Das Saltimbocca mit der Tagliatelle und der tomatisierten Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 18. Februar 2015



# Saltimbocca mit Zucchini-Paprika-Gemüse in Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Saltimbocca:**

4 kleine Kalbsschnitzel, à 60 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Zweig Salbei
2 EL Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Tomatensauce:**

1 Zwiebel	1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3 EL Marsala	400 g stückige Dosentomaten
2 EL Aprikosenkonfitüre		

**Für das Gemüse:**

1 Zucchini	1 Paprika	2 EL Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Ofen auf 50 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Salbei waschen und trocken schütteln und Blätter abzupfen. Schinkenscheiben quer halbieren. Die Schnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern. Jeweils mit Schinken und 2 Blättern Salbei belegen zusammenklappen und mit Spieß feststecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die restlichen Salbeiblätter in die Pfanne geben und kurz anbraten, herausnehmen und im Ofen warm halten.

Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Dosentomaten in einem Topf erhitzen Thymian – und Rosmarinblätter hinzufügen. Zwiebel abziehen, klein hacken und hineingeben. Mit Marsala und Konfitüre abschmecken und köcheln lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in Mehl wenden und scharf anbraten. Hitze reduzieren und 1 bis 2 Minuten garen lassen.

Zucchini und Paprika putzen und in grobe Würfel schneiden. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen. Zucchini- und Paprikawürfel mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die mehlierten Gemüsewürfel in der Pfanne anbraten. Gut durchschwenken und ca. 3 bis 4 Minuten garen.

Zucchini und Paprika in die Tomatensauce geben und ziehen lassen.

Saltimbocca alla romana mit Zucchini-Paprika-Gemüse in Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Schweizer am 23. Juni 2016

# Saltimbocca-Röllchen mit Pilz-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für die Saltimbocca-Röllchen:**

2 Kalbschnitzel, à 200 g	4 Scheiben Bacon	2 Salbeiblätter
2 EL Senf	2 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Pilzrisotto:**

150 g Risottoreis	150 g Champignons	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	150 g Parmesan	300 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Sauce:**

300 g braune Champignons	1 Zwiebel	200 ml Rotwein
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Schnitzel mit je zwei Scheiben Bacon und einem Salbeiblatt belegen, aufrollen und mit einem Fleischspieß zusammenstecken. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Saltimbocca rundherum scharf anbraten, in eine Auflaufform geben und im Backofen fertig garen.

Für das Pilzrisotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Den Parmesan fein reiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten, dann den Risottoreis und die Pilze hinzufügen und etwa eine Minute mitbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit etwas Gemüsefond auffüllen und unter ständigem Rühren diesen Vorgang wiederholen. Nach etwa 15 bis 20 Minuten den Parmesan dazugeben und das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotwein-Champignon-Sauce die Pilze putzen und vierteln. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und den abgezogenen sowie gewürfelten Zwiebeln anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, salzen sowie pfeffern und einreduzieren lassen.

Die Saltimbocca-Röllchen mit dem Pilzrisotto und der Rotwein-Champignon-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Gruf am 24. Juni 2015

# Saltimbocca-Röllchen, Rosmarin-Polenta, Tomaten-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für die Saltimbocca-Röllchen:**

4 Kalbsschnitzel	4 Scheiben Parmaschinken	3 Zehen Knoblauch
100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Salbeiblätter	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Rosmarinpolenta:**

300 g Polentagrieß	80 g Parmesan	3 Zehen Knoblauch
150 g Butter	350 ml Sahne	300 ml Milch (3,8 %)
500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	1 Bund Rosmarin
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die geräucherten Tomaten:**

8 Kirschtomaten mit Stiel	1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Salbeiblätter	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Tomatenspiegel:**

1 Dose Tomaten, haut- und kernlos	1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch
20 g getrockneter Oregano	100 g Puderzucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Saltimbocca-Röllchen das Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Salbeiblätter abzupfen. Mit dem Kalbsschnitzel und dem Parmaschinken zu Röllchen formen und diese mit Zahnstochern durchstechen. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Röllchen darin mit den Knoblauchzehen anbraten. Anschließend die Butter mit in die Pfanne geben.

Für die Rosmarin-Polenta den Gemüsefond, die Sahne und die Milch einen Topf geben und aufkochen. Einen Zweig Rosmarin zerhacken. Mit der Butter, einem Rosmarin-Zweig und den Knoblauch-Zehen erneut aufkochen. Anschließend den Knoblauch und den Rosmarinzweig herausnehmen und den Polentagrieß unterrühren. Ein wenig Muskatnuss und den Parmesan reiben. Den Parmesan in die Polenta unterrühren und mit dem geriebenen Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die geräucherten Tomaten den Rosmarin und die Salbeiblätter in eine Aluminiumkeksdose legen und diese mit Sägespänen und dem Basilikum füllen. Die Alufolie passend zuschneiden und darauf legen. Mit einem Messer den Deckel der Dose sechs Mal durchstechen. Anschließend die Kirschtomaten salzen und pfeffern und mit Olivenöl einreiben. Die Tomaten auf die Alufolie legen, den Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze zehn Minuten auf dem Herd erhitzen.

Für den Tomatenspiegel die Zwiebel abziehen und zerkleinern. Den Zucker in einen Topf geben und mit der dazugegebenen Zwiebel und dem Knoblauch unter ständigem Rühren karamellisieren und anschwitzen. Anschließend mit den Dosentomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen.

Die Saltimbocca-Röllchen mit Rosmarinpolenta und den geräucherten Tomaten über dem Tomatenspiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 08. Juni 2015

# Scaloppina alla Caprese mit Weißwein-Jus, Zwiebeln, Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Kalbsfilet à 250 g	200 g Mozzarella	1 Tomate
½ Bund Basilikum	Olivenöl	

**Für die Jus:**

200 ml Weißwein	100 ml Bratenfond	100 ml Gemüsefond
30 g kalte Butter		

**Für das Püree:**

1 Bund Frühlingszwiebeln	300 g Kartoffeln	100 ml Sahne
--------------------------	------------------	--------------

**Für die Zwiebeln:**

1 rote Zwiebeln	150 ml Sonnenblumenöl
-----------------	-----------------------

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Püree einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Kartoffeln hineingeben und darin ca. 14 Minuten gar kochen.

Für die Scaloppine in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Kalbsfilets in 4 Scheiben schneiden, klopfen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Kalbsfilets legen.

Für die Jus Weißwein in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Gemüse- und Bratenfond angießen und reduzieren lassen.

Kartoffeln abgießen und schälen. Im Topf mit Sahne und grob gehackten Frühlingszwiebeln mit einem Stabmixer fein pürieren.

Fleisch in den Ofen schieben und ca. 5 Minuten warten bis der Käse schmilzt. Sauce mit einem kalten Stück Butter aufmontieren.

In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und glasig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Scaloppine alla caprese mit Weißwein-Jus, frittierten Zwiebeln und Frühlingslauch-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Giannone am 06. Juni 2016

# Tagliatelle mit Peperoncini-Soße, Kalb-Filet-Streifen

## Für zwei Personen

### Für die Nudeln:

120 g Mehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
2 EL Wasser	1 Prise feines Salz	

### Für die Sauce:

1 Kalbsfilet à 250 g	1 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Peperoncini
4 Tomaten	300 ml Sahne	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Peperoncini halbieren und vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien. Tomaten waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für den Pastateig 100 g Mehl in eine Schüssel geben und mittig eine Mulde formen. 1 Ei trennen. Das übrige Ei mit Eigelb, Öl, Wasser und Salz in die Mulde geben und zu einem Teig kneten. Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz ca. 1 mm dünn ausrollen. Mit einem Messer Tagliatelle herausschneiden und diese mit Mehl bestäuben.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und grob schnetzeln. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Fleisch kurz darin kross anbraten. Im Ofen warm halten.

Olivenöl in eine weitere Pfanne geben, Knoblauch und Peperoncini andünsten, Tomatenwürfel begeben und kurz mitdünsten. Sahne angießen und Sauce kurz aufkochen lassen.

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Tagliatelle abschütten, zur Sauce geben und darin fertig garen. Kalbsgeschnetzelttes und Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle mit Peperoncini-Sauce und gebratenen Kalbsfiletstreifen auf Tellern anrichten und servieren.

Nadia Gril am 11. Mai 2016

## Warendorfer Töttchen

### Für zwei Personen

#### Für das Töttchen:

300 g vorgegarte Kalbskutteln, am Stück	300 ml Rinderfond	50 g luftgetr. Speck
1 Zwiebel	3 TL Schweineschmalz	1 Bund Petersilie
5 Bärlauchkapern	weißer Pfeffer	Salz

#### Für die Flusskrebse:

200 g Flusskrebse	2 EL Pflanzenöl	1 Zehe Knoblauch
Cayennepfeffer	Salz	

#### Für die Bohnen:

400 g frische dicke Bohnen	50 g luftgetr. Speck	2 TL Schweineschmalz
----------------------------	----------------------	----------------------

#### Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge	Salz
-----------------	------

#### Für die Sauce:

3 EL Mehl	50 ml sauren Apfelsaft	Schweineschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Warendorfer Töttchen Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Speck und Kutteln ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Speck mit Schweineschmalz in einer hohen Pfanne anbraten, Zwiebel dazugeben. Kalbskutteln und Hälfte der Petersilie dazugeben und mit Fond 25 Minuten weichkochen lassen, abseihen und Flüssigkeit auffangen. Kutteln mit restlicher Petersilie und Bärlauchkapern mischen. Alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Pellkartoffeln Drillinge in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten garkochen und anschließend pellen.

Für die dicken Bohnen Haut der Bohnen abziehen und in Salzwasser bissfest garen. Speck in einer Pfanne mit etwas Schweineschmalz anbraten. Vor dem Servieren gegarte Bohnen darin schwenken.

Für die Flusskrebse diese waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Knoblauch abziehen, mit einer Knoblauchpresse hineindrücken und anbraten, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Sauce etwas Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Mehl hineinrühren mit dem aufgefängten Sud und saurem Apfelsaft ablöschen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warendorfer Töttchen auf Teller geben, Flusskrebse darauf legen, Pellkartoffeln und dicke Bohnen drum herum drapieren, Sauce zu den Kartoffeln geben und servieren.

Wilhelm Dammann am 27. Januar 2016

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Ei	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	3 EL Olivenöl	Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Bratkartoffeln:

500 g festk., kleine Kartoffeln	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Gemüsezwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trockentupfen und mit Plattiereisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Ein Ei aufschlagen, verquirlen. Schnitzel zunächst im Ei und dann in Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und Schnitzel darin goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Kartoffeln goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Gurkensalat Gurke waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben salzen und mit einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Zwiebel häuten, klein würfeln und zur Gurke hinzufügen. Zitrone auspressen und Saft zu der Gurke geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Ahmet Dag am 06. Oktober 2015

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier (Kl. M)	20 ml Schlagsahne
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festk., kleine Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel	100 g gewürfelten Speck
neutrales Speiseöl	Salz	Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 EL Weißweinessig	1 EL Rapsöl
3 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

Für die Wiener Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch die Sahne-Ei-Masse ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz erhitzen. Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer weiteren Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zu Ende der Garzeit Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, in feine Scheiben hobeln und salzen. Ausdrücken und das Gurkenwasser abgießen. Schmand, Weißweinessig und Rapsöl hinzugeben und durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill und Schnittlauch waschen und klein schneiden. Kräuter unter den Gurkensalat mischen.

Wiener Schnitzel gemeinsam mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Türpitz am 06. Oktober 2015



# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festk., kleine Kartoffeln	75 g Semmelbrösel	Butter
Salz		

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 EL Weißweinessig	3 EL Sauerrahm
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	gemahlener Kümmel	Salz
Pfeffer		

### Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Plattiereisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Eier aufschlagen und leicht verquirlen.

Schnitzel zunächst in den Eiern, dann in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz schmelzen und die Schnitzel darin ausbacken. Dabei die Pfanne öfters rütteln, so dass die Panade soufflieren kann. Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. In einer Pfanne Butter erhitzen. Kartoffeln in Semmelbröseln wenden und in Butter knusprig ausbacken und salzen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, fein hobeln und einsalzen. Nach zehn Minuten ausdrücken. Sauerrahm mit Weißweinessig, Pfeffer und Kümmel vermischen und Gurken dazu geben. Dill waschen, zupfen und fein gehackt zu dem Salat geben.

Wiener Schnitzel gemeinsam mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Weber am 06. Oktober 2015

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Zitrone	4 Eier
100 ml Schlagsahne	250 g Mehl	250 g Semmelbrösel
300 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

75g gewürf. Katenschinken	250 g festk. Kartoffeln	2 Schalotten
150 g Butterschmalz	½ Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 rote Chilischote	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	5 EL Weißweinessig	3 EL Zucker
5 EL Wasser	Salz	Pfeffer

Für die Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer hohen Pfanne schmelzen. Eier aufschlagen, mit Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel erst mehlieren und dann durch verquirlte Eier und durch Semmelbrösel ziehen. Danach noch einmal Schnitzel durch Eiermasse ziehen und mit Bröseln panieren. Panierte Schnitzel im Butterschmalz etwa fünf Minuten goldbraun ausbacken und immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und Butterschmalz wegschütten. Zitrone halbieren, Saft auspressen und in die Pfanne geben, in der das Wiener Schnitzel zuvor gebraten wurde. Mit Zitronensaft Röstaromen aus der Pfanne lösen und damit das Wiener Schnitzel beträufeln.

Für den Gurkensalat Salatgurke schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen, in ein Sieb geben und mit einer Prise Salz und Zucker für zehn Minuten ziehen lassen. Drei Esslöffel Zucker karamellisieren und mit je fünf Esslöffeln Weißweinessig und Wasser ablöschen. Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein hacken und mit Chili, Salz und Pfeffer unter den Sud in der Pfanne rühren. Gurke ausdrücken und mit dem Sud vermischen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Katenschinken kurz vor Ende der Garzeit zu Kartoffeln geben. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden und mit fertigen Bratkartoffeln vermengen. Schnitzel, Bratkartoffeln und Gurkensalat anrichten und servieren.

Lynn Harder am 06. Oktober 2015

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festk., kleine Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel	100 g gewürfelten Speck
Neutrales Speiseöl	Salz	Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	1 EL Weißweinessig
3 EL Schlagsahne	½ Bund Dill	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Stängel Dill	2 Stängel Petersilie
-----------	----------------	----------------------

Für die Wiener Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Eier aufschlagen und verquirlen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und anschließend durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln waschen und mit Schale in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer weiteren Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zu Ende der Garzeit Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben.

Für den Gurkensalat Gurke waschen und mit Schale in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Sahne, Weißweinessig und Schalotte zur Gurke geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill waschen, klein schneiden und unter den Gurkensalat mischen.

Für die Garnitur eine Zitrone mit einem Zickzack-Schnitt halbieren und ein Dillsträußchen darin drapieren. Petersilie waschen und Blätter abzupfen.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Dill-Zitronen-Hälften und den Petersilien-Blättern auf Tellern anrichten und servieren.

Yvonne Benker-Bahl am 06. Oktober 2015

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (à 140 g)	1 Ei (Größe M)	200 ml Schlagsahne
30 g Mehl	75 g Semmelbrösel	1 Zitrone
125 g Butterschmalz	Salz	

### Für die Bratkartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	1 Bund Petersilie	2 Stangen Lauchzwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g durchw. Speck	70 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Paprikapulver
Kurkuma	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Bio-Salatgurke	75 g saure Sahne	25 g Joghurt
1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 Stiele Dill
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in einem großen Gefrierbeutel dünn plattieren. Die Schlagsahne steif schlagen und mit dem Ei in einer Schale verquirlen. Aus Mehl und Semmelbröseln eine Panierstraße vorbereiten. Die Schnitzel rundum leicht mit Salz würzen und nacheinander kurz in Mehl wenden, und überschüssiges Mehl abklopfen.

Die Schnitzel anschließend durch die Eiersahne ziehen und sofort in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel gegebenenfalls leicht andrücken.

Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit dem Butterschmalz von jeder Seite etwa drei Minuten goldgelb ausbacken.

Für den Gurkensalat die Gurken waschen, in Streifen schälen und in dünne Scheiben hobeln. Anschließend in einer Schüssel leicht mit Salz würzen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Sahne, Joghurt, Essig und Zucker unterrühren und mit fein geschnittenen Dillspitzen verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Petersilie waschen und grob hacken.

Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen und die Kartoffeln zugedeckt in Butterschmalz goldgelb anbraten. Die Lauchzwiebeln und Zwiebeln dazugeben und mit andünsten. Zum Schluss zwei Esslöffel der Petersilie dazugeben und alles gut durchschwenken. Die Bratkartoffeln mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kurkuma würzen.

Eine weitere Pfanne erhitzen und den Zucker mit dem Olivenöl karamellisieren. Die restliche Petersilie dazugeben, andünsten und über den Bratkartoffeln verteilen.

Die panierten Schnitzel auf einem Teller anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Zitronenscheiben garnieren. Die Bratkartoffeln und den Gurkensalat dazu anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 03. August 2015

## Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 150 g	4 Anchovis	8 Kapern
1 Zitrone	200 g Paniermehl	3 Eier
5 EL Butterschmalz	Mehl, Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Bratkartoffeln:**

300 g festk. Kartoffeln	50 g Speck	1 Schalotte
1 Frühlingslauch	3 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	1 Schalotte	2 EL Weißweinessig
5 EL Schlagsahne	1 Bund Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch und den Speck ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Kalbsschnitzel plattieren, salzen und pfeffern und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Für die Garnitur des Schnitzels von der Zitrone zwei schöne Scheiben abschneiden. - 8 - Die Kartoffeln in Butterschmalz anbraten bis sie eine goldbraune Farbe haben und den Speck zugeben. Anschließend die Schalotte und den Frühlingslauch zugeben. Zuletzt die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und eine Flocke Butter dazugeben. Die Schnitzel in Butterschmalz anbraten und goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne hin und wieder schwenken, damit die Panade des Schnitzels schön luftig wird. Abschließend etwas Butter ans Schnitzel geben. Für den Gurkensalat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit Salz Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, gut durchmischen und sechs Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Schalotte abziehen und fein würfeln. Anschließend den Sud der Gurken abgießen und die Schalottenwürfel, Weißweinessig und Sahne zu den Gurken geben. Den Dill fein hacken und unter den Gurkensalat mischen. Aus jeweils zwei Anchovis einen kleinen Ring Formen. Je ein Schnitzel mit einem Anchovi-Ring, einer Zitronenscheibe und vier Kapern belegen. Mit den Bratkartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Kumpf am 12. Januar 2015

# Wiener Schnitzel mit Champignon-Gemüse, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	4 EL Semmelbrösel
2 EL Mehl	1 Zitrone	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Champignongemüse:**

10 Champignons	1 Zwiebel	150 g Crème-fraîche
150 g saure Sahne	1 Bund krause Petersilie	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Kartoffelpüree:**

250 g mehligkochende Kartoffeln	100 g Butter	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und vierteln und im gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Champignonsauce die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Champignons dazu geben und kurz mit braten. Mit der sauren Sahne ablöschen und kurz aufkochen. Die Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie dazu geben.

Für das Wiener Schnitzel die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit dem Plattierisen dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl auf einen Teller geben. Die Eier in einem zweiten tiefen Teller verquirlen. Die Semmelbrösel auf einem weiteren Teller bereit stellen. Die Schnitzel im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbrösel panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Kartoffelpüree die ausgedampften Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben. Die Butter und die Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken. Die Zitrone vierteln.

Die Wiener Schnitzel mit den Zitronenvierteln, dem Kartoffelpüree und dem Champignongemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Mennicke am 30. März 2015

# Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat und Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	150 g Semmelbrösel	2 Eier
50g Mehl	1 Zitrone	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	5 EL. Sahne
2 EL Weißweinessig	1 TL Zucker	½ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

### Für die Bratkartoffeln:

200 g Drillinge	2 Scheiben Speck	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	½ Bund glattes Petersilie	Salz
Pfeffer		

Für die Schnitzel das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Tropfen Öl zwischen zwei Folien plattieren. Das Fleisch salzen und pfeffern. Aus Mehl, mit Sahne verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße erstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in gewürztem Ei und abschließend mit den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Für den Gurkensalat die Gurke schälen, in Streifen schneiden, mit Salz und etwas Zucker verkneten und beiseite stellen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sahne, Essig, Dill und Schalotte über die angeprägten Gurken geben.

Für die Bratkartoffeln Speck fein würfeln, Zwiebel abziehen und fein hacken. Miteinander in der Pfanne anbraten und heraus nehmen. Butterschmalz in die Pfanne geben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, Speck und Zwiebeln unterheben.

Schnitzel in der Pfanne mit Butterschmalz circa drei Minuten goldgelb ausbacken.

Butterschmalz in die Pfanne geben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, Speck und Zwiebeln unterheben.

Das Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, Zitronenspalte dazu reichen und servieren.

Katrin Papra am 26. Oktober 2016

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	1 Zitrone	2 Eier
200 g Butterschmalz	150 g Mehl	150 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer		

### Für das Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln	200 g Butter	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	20 g Kümmel	Salz, Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	150 ml saure Sahne	2 EL Öl
1 EL Essig	1 Bund frischer Dill	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Plattireisen platt klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und etwa zehn bis zwölf Minuten in gesalzenem Wasser mit dem Kümmel kochen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, Butter und Sahne dazu geben und vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zerkleinerte Semmelbrösel, die Eier und das Mehl in jeweils eine flache Schale geben. Die Schnitzel erst mit dem Mehl, dann mit dem Ei und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Anschließend die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten für etwa fünf Minuten pro Seite anbraten. Dabei die Schnitzel ständig mit dem flüssigen Fett übergießen, um eine knusprige Panade zu erhalten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchentrepp geben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. Für den Gurkensalat die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Dill kleinhacken. Die saure Sahne mit dem Essig, dem Öl und dem Dill vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Gurken vermengen. Das Schnitzel mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Die Zitrone vierteln und dazulegen. Den Gurkensalat separat dazu servieren.

Siegfried Scheer am 26. Januar 2015



# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	1 Bio-Zitrone	2 Eier (Größe M)
50 ml Schlagsahne	50 g Mehl	150 g Semmelbrösel
100 g Preiselbeermarmelade	200 g Butterschmalz	1 EL neutrales Pflanzenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 kleine Speisezwiebel
2 EL Butter	200 ml Hühnerfond	2 EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ EL Dijon Senf	$\frac{1}{4}$ EL Kümmelsamen	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Bio-Salatgurke	1 Schalotte	5 EL Schlagsahne
1 EL Weißweinessig	1 Bund Dill	2 Blätter Bärlauch
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Frischhaltefolie ausbreiten und dünn mit Öl bestreichen. Kalbsschnitzel unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, auf die Folie legen und damit bedecken. Auf etwa drei bis fünf Milliliter plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl sieben und Fleisch darin wenden. Sahne halbsteif schlagen. Zitrone waschen, trockenreiben und Zesten abziehen. Eier und Sahne verquirlen, mit Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Mehliertes Schnitzel durch Ei- Sahne-Mischung ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen, Schnitzel von beiden Seiten ausbacken. Dabei immer wieder mit heißem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen und mit Kümmelsamen in Salzwasser weich garen. Abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Hühnerfond erhitzen, Weißweinessig, Senf und einige Kartoffelscheiben zugeben und pürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Zwiebeln unter die Kartoffelscheiben mischen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, unter den Salat rühren und ziehen lassen. Feldsalat waschen, trockenschleudern und beiseite stellen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Leicht durchkneten und ziehen lassen. Sud abgießen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dill und Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Kurz vor dem Servieren beiseite gestellten Feldsalat unter den Kartoffelsalat heben. Preiselbeermarmelade zur Garnitur auf das Schnitzel geben.

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat anrichten und servieren.

Manfred Königs am 11. April 2016

## Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

### Für zwei Personen

#### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 180 g	150 g Mehl	150 g Paniermehl
4 Eier	150 g geschlagene Sahne	1 Zitrone
1 Muskatnuss	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

#### Für den Kartoffelsalat:

10 festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	500 ml Rinderfond
4 EL Essig	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
40 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 12 Minuten garen. Fond in einem weiteren Topf aufstellen und erhitzen. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Die Hälfte der Zwiebeln, Essig, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer in den Fond einrühren.

Für die Schnitzel Eier mit Sahne, Muskat und Salz verquirlen. Eine Panierstraße mit Mehl, Ei- Masse und Paniermehl aufbauen. Schnitzel waschen, trockentupfen und plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch durch die Panierstraße geben und ca. 1  $\frac{1}{2}$  Minuten pro Seite im heißen Fett ausbacken.

Zwiebeln aus dem Dressing heraus sieben, Kartoffeln schälen und ins Dressing geben.

Die Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Gaismayer am 09. Juni 2016

# Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln und Chutney

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, à 200 g	2 Eier	250 g Butter
150 g Mehl	200 g Semmelbrösel	200 ml Sahne
Maiskeimöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

6 kleine, festk. Kartoffeln	3 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie
Salz		

### Für das Preiselbeer-Chutney:

150 g frische Preiselbeeren	1 EL brauner Zucker	2 EL Preiselbeerkonfitüre
50 ml Himbeeressig	50 ml Kirschsafft	1 kleine Gemüsezwiebel
schwarzer Pfeffer		

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Sardellen	6 Kapern
2 Chicoréeblätter		

Die Kartoffeln kochen, schälen, halbieren und beiseite stellen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Klarsichtfolie abdecken und vorsichtig etwa drei bis fünf Milliliter dünn plattieren. Anschließend die Ränder etwas einschneiden, auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Eier in einer Schüssel verschlagen, salzen und mit zwei Esslöffeln Sahne verrühren. Die Schnitzel in Mehl wenden, leicht andrücken und dann durch das Ei ziehen, danach in Semmelbrösel wenden und das Ganze noch mal wiederholen. Eine Pfanne mit circa zwei bis drei Milliliter Maiskeimöl befüllen, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb braten. Während des Bratens die Pfanne leicht schwenken.

Für das Chutney die Zwiebel abziehen und würfeln und mit dem braunen Zucker, dem Essig und dem Kirschsafft in einem Topf aufkochen und die Preiselbeeren dazu geben und circa 15 bis 20 Minuten reduzieren lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Eine Pfanne mit reichlich Butter erhitzen und die Kartoffeln darin kurz schwenken, salzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel und Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit je einer Scheibe Zitrone, einer gedrehten Sardelle sowie drei Kapern und einem Esslöffel Preiselbeerkonfitüre im Chicoreéblatt garniert servieren.

Günter Kurz am 22. Juni 2015

# Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für die Pommes:**

300-400 g festk. Kartoffeln    Frittierfett                    Salz

**Für die Schnitzel:**

2 Kalbschnitzel à 200 g            4 Eier                            100 ml Schlagsahne

300 g Mehl                            300 g Paniermehl    1 Zitrone

Butterschmalz                    Salz                                schwarzer Pfeffer

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier                                    1 Zitrone                        1 EL mittelscharfer Senf

Pflanzenöl                            Salz                                weißer Pfeffer

Das Frittierfett in die Fritteuse geben und erhitzen.

Die Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden, mit kaltem Wasser abwaschen um die Stärke zu entziehen und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Für die Mayonnaise die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zwei Eier in ein Gefäß geben, einen Teelöffel Salz, Pfeffer, etwas Senf, sowie ein Spritzer Zitrone dazugeben das Ganze mit dem Stabmixer mixen. Nach und nach Öl dazugeben, bis eine dickliche Masse entsteht.

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus dem Mehl, den verquirlten Eiern und dem Paniermehl vorbereiten. Die Schnitzel zuerst in Mehl, dann in der Sahne-Ei-Mischung und zum Schluss in Paniermehl wenden. Das Butterschmalz erhitzen und darin die Schnitzel goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pommes etwa eine Minute in der Fritteuse vorfrittieren. Danach die Pommes ca. sechs Minuten abkühlen lassen und anschließend fertig frittieren. Die Zitrone waschen, trocknen und in Ringe schneiden.

Die Wiener Schnitzel mit den Pommes und der selbstgemachten Mayonnaise auf Tellern anrichten, mit den Zitronenringen garnieren und servieren.

Hartmut Slex am 13. April 2015

# Wiener Schnitzel mit süßsaurem Kartoffel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	2 Eier
4 EL Preiselbeeren	Pflanzenöl	Mehl
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz

**Für den Kartoffelsalat:**

350 g festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	30 ml Olivenöl
30 ml Apfelessig	50 ml Gemüsefond	brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Salat die Kartoffeln in einem Topf bissfest garen. Anschließend abgießen und die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Gemüsefond erwärmen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Aus dem Essig, dem Öl und dem Fond ein Dressing anrühren. Die Zwiebeln und die Kartoffeln im Dressing einweichen lassen. Immer wieder gut vermengen. Den Salat mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schnitzel das Fleisch unter einer Klarsichtfolie plattieren, salzen und pfeffern. Mehl durch ein Sieb geben. Das Schnitzel rundum im Mehl wenden. Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Die Schnitzel durchs Ei ziehen, abtropfen lassen und anschließend locker in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz und Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite einige Minuten goldbraun braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen, damit sich die Panierung leicht wellt.

Das Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit Preiselbeeren und Zitronenspalten garnieren und servieren.

Sonja Kirchberger am 14. November 2016

## Wiener Schnitzel mit Salzkartoffeln und Brokkoli

### Für zwei Personen

#### Für die Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	6 EL Pankomehl	2 EL Mehl
1 EL Sahne	1 Ei	Butterschmalz
Olivenöl	edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

#### Für das Gemüse:

200 g festk. Kartoffeln	200 g Brokkoli	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	

#### Für die Zitronenbutter:

1 unbehandelte Zitrone	100 g Butter	Cayennepfeffer
Salz		

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Brokkoli waschen, in Röschen teilen und solange in Salzwasser kochen, bis er bissfest ist. Anschließend in einer Pfanne Butter zerlassen, Brokkoli darin schwenken und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Fleisch waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen.

Anschließend zwischen Frischhaltefolie flachklopfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Pankomehl jeweils auf Teller geben. Ei und Sahne in einem dritten Teller schaumig schlagen. In einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei-Sahne-Masse und Pankomehl wenden, leicht andrücken und umgehend in heiße Pfanne geben. Von jeder Seite etwa eine Minute braten, dann herausnehmen und auf Küchentücher abtropfen lassen.

In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Beides zur flüssigen Butter geben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und aufschäumen lassen. Wiener Schnitzel mit Salzkartoffeln, Brokkoli und Zitronenbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 19. Oktober 2015

# Wiener Schnitzel, Frankfurter Grüne Soße, Pellkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für Schnitzel:

2 Kalbschnitzel à 200 g	2 Eier	25 g Mehl
150 g Panko-Brösel	50 g gehobelte Mandel	5 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für Grüne Sauce:

200 g saure Sahne	250 g Joghurt	4 Eier
2 TL Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Sauerampfer
$\frac{1}{2}$ Bund Kresse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Pimpinelle
$\frac{1}{2}$ Bund Borretsch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz
Pfeffer		

### Für Kartoffeln:

8 Drillinge	1 TL feines Salz
-------------	------------------

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Kartoffeln darin ca. 20 Minuten garen.

Für die Grüne Sauce in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Eier darin 10 Minuten hartkochen.

Für die Schnitzel diese waschen, trockentupfen und mit einem Plattiereisen zwischen zwei Frischhaltefolien flach klopfen. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenen Eiern und Panko-Mandel-Mischung eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mehlieren, anschließend durch das Ei ziehen und in Bröseln wenden.

Die Eier aus dem Topf nehmen, abschrecken und pellen. Die Grüne-Sauce-Kräuter abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen schneiden. Saure Sahne, Joghurt und Senf in einer Moulinette mit den Kräutern kräftig aufmixen. Eier klein schneiden und zusammen mit reichlich Salz und Pfeffer zur Sauce geben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel ca. 6 Minuten goldgelb darin ausbacken. Die Wiener Schnitzel mit Frankfurter Grüner Sauce und Pellkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Hillebrandt am 29. August 2016

# Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Petersilienkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Butter	½ Bund glatte Petersilie
Salz		

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zehe Knoblauch	10 ml Tafelessig (5%)
25 ml Sonnenblumenöl	½ Bund Dill	Puderrucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Plattiereisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Eier aufschlagen, verquirlen. Schnitzel zunächst im Ei und dann in Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Schnitzel darin goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Petersilienkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Kartoffeln mit Butter und Petersilie vermengen, nach Belieben salzen.

Für den Gurkensalat Gurke waschen, schälen, halbieren und in Scheiben oder Würfel schneiden. Dill waschen und abzupfen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Essig, Öl, Dill, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Gurken mit Dressing vermengen.

Für die Garnitur Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 11. Februar 2016



## Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

1 Kalbsfilet à 300 g	300 g Champignons	3 Schalotten
1 Zitrone	250 ml Schlagsahne	300 ml Weißwein
500 ml Kalbsfond	2 EL Mehl	½ Bund Schnittlauch
3 EL neutrales Öl	Pfeffer	Meersalz

**Für das Berner Rösti:**

500 g festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen. Für das Geschnetzelte das Kalbsfilet in feine Streifen schneiden. Öl erhitzen und Streifen darin anbraten. Leicht bemehlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Ofen stellen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln und in derselben Pfanne wie das Fleisch glasig dünsten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, hinzugeben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Kalbsfond angießen, auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch hinzufügen und noch mal kurz aufkochen lassen.

Kartoffeln abschütten, reiben, salzen und mit Muskat-Abrieb abschmecken. Masse zwischen den Handflächen plattdrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin goldbraun braten.

Das Zürcher Geschnetzelte mit Berner Rösti auf Tellern anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.

Julia Barghusen am 07. Januar 2016

## Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

### Für zwei Personen

#### Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbsschnitzel, 1 cm dick	150 g weiße Champignons	2 Schalotten
1 EL Stärke	120 ml Sahne	2 EL Butter, weich
80 ml trockener Weißwein	2 EL Öl	Pfeffer
Salz		

#### Für die Rösti:

250 g festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

#### Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Für Zürcher Geschnetzeltes Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Petersilie zupfen und fein hacken. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In großer Pfanne etwas Öl erhitzen. Anschließend Fleisch in zwei Portionen hinzufügen und scharf anbraten. Anschließend Fleisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In derselben Pfanne einen EL Öl erhitzen. Darin Champignons gemeinsam mit Schalotten leicht anrösten. Mit Sahne und Weißwein ablöschen. Anschließend Butter mit Stärke verrühren und zu Champignons hinzufügen. Sauce kurz aufkochen. Fleisch in Flüssigkeit geben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Rösti Kartoffeln grob reiben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Aus Kartoffelmasse handtellergröße Rösti formen und in Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für Garnitur weitere Petersilie zupfen.

Das Zürcher Geschnetzelte mit dem Berner Rösti auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Anke Zimmermann am 22. Oktober 2015

# Zürcher Geschnnetzelttes mit Mandel-Petersilien-Reis

## Für zwei Personen

### Für das Geschnnetzeltte:

500 g Kalbsfleisch	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 EL Mehl	3 EL Butterschmalz	200 ml Weißwein, trocken
200 g Champignons, weiß	300 ml Kalbsfond	400 ml Sahne
125 g Crème-double	2 EL Zucker	1 Zitrone
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Mandel-Petersilien-Reis:

125 g Langkornreis	1 Zwiebel	2 EL Butter
1 Bund Petersilie	3 EL Mandelblättchen	Salz

Für das Züricher Geschnnetzeltte die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in längliche, dünne Stücke schneiden und leicht mehlieren. In einer Pfanne den Butterschmalz erhitzen und das Fleisch kurz darin anbraten. Danach wieder herausnehmen und in eine Schüssel geben. In derselben Pfanne die Zwiebel anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Champignons gründlich putzen, trocken tupfen, von den Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons und den Fond zu den Zwiebeln und dem Weißwein hinzugeben und köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit einreduziert ist. Danach die Sahne, das Fleisch sowie etwas Zitronensaft hinzugeben, kurz aufkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Reis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Alles mit 250 Milliliter Wasser aufgießen, mit Salz würzen und bei schwacher Hitze gar kochen. In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Mandelblättchen goldbraun rösten und anschließend zum fertigen Reis hinzugeben. Die Petersilie, waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken und ebenfalls unter den Reis mischen. Das Geschnnetzeltte mit dem Reis auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Tina Schmidt am 14. Oktober 2015

## Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli

### Für zwei Personen

#### Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	2 Zwiebeln
20 g Mehl	150 ml Weißwein	200 ml Sahne
200 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

#### Für die Kartoffelröstli:

4 festk. Kartoffeln	2 Eier	1 Zwiebel
2 EL Crème-fraîche	Butterschmalz	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit einem Küchentuch abtrocknen. Eine Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Crème fraîche, die halbe Zwiebel und die Eigelbe zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln zu Röstli formen. Die Kartoffelröstli in Butterschmalz anbraten. Zum Schluss einen halben Esslöffel Butter in Flöckchen dazu geben. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Champignons säubern und feinblättrig schneiden. Das Kalbsfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Zum Schluss einen Teelöffel Mehl darüber streuen und goldbraun anrösten. Die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelwürfel und die Champignons in einer Pfanne anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne und den Rinderfond dazugeben und alles verrühren. Das Fleisch hinzugeben und leicht aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend unter das Geschnetzelte heben. Das Geschnetzelte mit den Röstli auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Elisabeth Mayer am 09. Februar 2015

## Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

### Für zwei Personen

#### Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbfleisch (Oberschale)	200 g frische Champignons	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer	100 g Butterschmalz
250 ml Sahne	50 ml Weißwein	1 Zitrone
4 Stängel Petersilie	Salz	Pfeffer

#### Braune Grundsauce:

1 Mohrrübe	1 Knollensellerie	1 große Zwiebel
1EL Tomatenmark	1EL Pfefferkörner	1EL Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	200 ml Rotwein	400 ml Kalbsfond
Olivenöl	rosenscharfes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

#### Für die Rösti:

250 g Kartoffeln, festk.	1 Muskatnuss	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Grundsauce Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen, alles kleinschneiden. Alles in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Rotwein sämig einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen. Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Das ganze gut 20 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für das Geschnetzelte Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schnetzeln. Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Zwei Stängel klein hacken. Rest für Garnitur beiseite legen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hell anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebeln in der gleichen Pfanne anbraten und danach Champignons hinzugeben.

Mit Weißwein, der fertigen braunen Grundsauce und 200 Milliliter Sahne ablöschen. Zitrone auspressen. Knoblauch und Ingwer hinzugeben und nach drei Minuten wieder entfernen. Kleingehackte Petersilie hinzugeben. Sauce sämig einkochen lassen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Sahne schlagen. Fleisch wieder in die Pfanne geben und geschlagene Sahne unter das Geschnetzelte heben.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und auf der Gemüsereibe in feine Streifen reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und einige Minuten ziehen lassen. Das austretende Wasser mit den Händen gut ausdrücken.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelstreifen hinein geben und gleichmäßig auf  $\frac{1}{2}$  cm dick verteilen und etwas andrücken. Die Rösti bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils vier bis fünf Minuten goldbraun anbraten. Die Rösti aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 07. März 2016

# Zürcher Geschnetzeltes, Kartoffel-Puffer, Kräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsrücken	150 g braune Champignons	2 Schalotten
100 ml Sahne	35 g Butterschmalz	150 ml Kalbsfond
75 ml trockener Weißwein	20 ml Sojasauce	10 g Speisestärke
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffelpuffer:

500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier
35 g Butter	35 g Butterschmalz	50 g Mehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für den Wildkräuter-Salat:

250 g Wildkräutermischung	1 Orange	5 EL Rotweinessig
2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Zucker
Olivensöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln schälen, auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein reiben. Kartoffel- und Zwiebelraspel in einer Schüssel mit Mehl und einer Prise Salz vermengen und mit Muskat würzen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu jeweils einem Kuchen zusammenschieben. Die Puffer bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten, anschließend stürzen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand einen halben Esslöffel Butter dazugeben. Die fertigen Kartoffelpuffer mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten.

Für das Geschnetzelte Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Champignons säubern, Stiele kürzen und vierteln. Kalbfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Speisestärke und Sojasauce vermengen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen. Geschnittene Zwiebeln und Champignons in derselben Pfanne anbraten, ebenfalls herausheben und zum Fleisch geben. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Für den Wildkräutersalat die Wildkräuter waschen und trocken tupfen. Orange halbieren und auspressen. Zucker mit Salz, Pfeffer, Orangensaft, Honig, Essig und Öl vermengen und eine Vinaigrette herstellen.

Schlagsahne halbsteif schlagen, mit Kalbsfond zum Weißweinsud geben und gut verrühren. Sämig einkochen lassen, anschließend mit der restlichen Butter vermengen. Das Fleisch, Pilze und Sojasauce hineingeben nochmals aufkochen. Nun das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben.

Die Kartoffelpuffer auf einen Teller geben und das Geschnetzelte dazu anrichten. Die Wildkräuter marinieren, auf ein extra Teller anrichten, und mit den Stiefmütterchen dekorieren.

Tamara Marina Fritz am 22. August 2016

# Zürcher Geschnetzeltes, Spätzle und Rote-Bete-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

300 g Kalbsrücken	150 g braune Champignons	2 Schalotten
150 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond	250 ml Schlagsahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	2 Zweig Salbei
Rapsöl , Maisstärke	weißer Pfeffer	Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

200 g Mehl	2 Eier	20 g Butter
50 ml Mineralwasser	Muskat	Salz, Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Salat:**

300 g Rote Bete, vorgekocht	1 säuerlicher Apfel	2 TL Meerrettich
3 EL Ahornsirup	2 EL Weißweinessig	4 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer		

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und fein schnetzeln. Das Rapsöl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Die restliche Sahne leicht schlagen und auf das Geschnetzelte geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Geschnetzelte streuen.

Für die Spätzle das Mehl, die Eier und 100 Milliliter Wasser in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen schlägt.

Den Teig in das kochende Salzwasser drücken und jeweils kurz aufkochen lassen. Dann mit einer Schaumkeller heraus nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Salat die Rote Bete schälen und sehr fein hobeln. Den Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Apfelhälften fein hobeln. Rote Bete und Apfel in eine Schüssel geben. Anschließend den Meerrettich, Ahornsirup, Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl zufügen und unterrühren. Die Walnuss-Vinaigrette über den Salat geben, vorsichtig mischen. Vor dem Servieren zehn Minuten marinieren.

Das Zürcher Geschnetzeltes mit selbstgemachten Spätzle und Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Friederike Blümel am 13. Juli 2015

## Zweierlei vom Kalb-Schnitzel, Pastinaken-Stampf

### Für 2 Personen

#### Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, à 200 g	1 EL Olivenöl	2 Eier
4 EL Sahne	6 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

#### Für die erste Panade:

100 g Cornflakes, ungesüßt	2 EL Sesam	2 EL getr. Cranberries
----------------------------	------------	------------------------

#### Für die zweite Panade:

100 g Pankomehl	2 EL Mandelblätter	1 Chilischote
-----------------	--------------------	---------------

#### Für den Pastinakenstampf:

250 g Pastinaken	1 mittelgroße Kartoffel	100 g Butter
100 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

#### Für das Apfelchutney:

1 großer Apfel, Granny Smith	1 rote Paprika	1 Schalotte
2 cm Ingwer	6 getrocknete Aprikosen	2 EL Rapsöl
1 EL Essig	Zucker	Cayennepfeffer
Salz		

#### Für die Garnierung:

1 Zitrone	1 Bund Petersilie
-----------	-------------------

Pastinaken und Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit einer Prise Salz bissfest garen.

Schnitzel mit Öl beträufeln und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in eine flache Schüssel geben. Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit Pankomehl und Mandelblätter mischen. Cranberries halbieren, mit Sesam und zerbröselten Cornflakes mischen. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und jeweils einer Panade wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Abschließend auf Küchenkrepp legen.

Für den Pastinakenstampf gegarte Pastinaken und Kartoffel durch die Kartoffelpresse drücken. Butter zerlassen und zum Stampf dazugeben. So viel erwärmte Sahne hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Chutney Schalotte abziehen und klein hacken. Apfel und Paprika schälen und Kerne entfernen. Diese sowie Ingwer und Aprikosen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Wasser, Öl und Essig kurz aufkochen lassen. Bei kleiner Flamme garziehen lassen. Mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Schnitzel mit Pastinakenstampf und Apfelchutney auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren und servieren.

Anke Zimmermann am 16. November 2015



# Index

- Artischocke, 40  
Aubergine, 8, 59
- Blumenkohl, 55  
Bohnen, 13, 39, 72  
Brät, 4, 11  
Braten, 70  
Bratkartoffeln, 40, 44, 57, 73–79, 81  
Bries, 60, 63  
Brokkoli, 88
- Chicoree, 85  
Cordon-bleu, 2, 3  
Couscous, 24
- Erbsen, 7, 8, 26, 59
- Fenchel, 8  
Filet, 4, 6, 8, 10–34, 39, 47, 48, 62, 70, 71, 91  
Fleisch, 19, 25, 35, 56, 93–95
- Geschnetzeltes, 35, 39, 91–97  
Gurke, 9, 24, 52, 73–79, 81–83, 90
- Kürbis, 7, 13, 53  
Knödel, 39  
Kohlrabi, 4, 16, 26, 30, 46  
Kotelett, 5, 40–43, 58
- Lauch, 78, 79
- Möhren, 6, 12, 23, 26, 30, 31, 49, 56, 61–63  
Maronen, 12, 16, 20, 44  
Medaillon, 25, 44–48
- Nudeln, 10, 16, 25, 33, 61, 66, 71
- Paprika, 13, 24, 56, 64, 67, 98  
Pastinaken, 98  
Piccata, 61  
Pilze, 1, 9–11, 17, 19, 27–29, 32, 34, 35, 38, 39, 44, 49, 50, 55, 58, 65, 68, 80, 91–97  
Polenta, 6, 36, 69  
Röllchen, 68, 69
- Rösti, 91, 92, 94, 95  
Rüben, 41  
Rücken, 34, 96, 97  
Radicchio, 20, 36  
Radieschen, 2  
Ragout, 45  
Reis, 19, 21, 31, 45, 47, 56, 58, 59, 63, 68, 93  
Rettich, 11, 55, 57, 97  
Rosenkohl, 5, 18, 23, 41–43  
Rote-Bete, 27, 97  
Rotkraut, 56  
Roulade, 3, 8, 36–38, 49, 59  
Rucola, 21
- Saltimbocca, 64–69  
Sauerampfer, 51, 89  
Schnitzel, 1, 2, 7, 9, 36–38, 49–54, 57, 59, 61, 64–67, 92, 98  
Schoten, 33, 50, 64  
Sellerie, 11, 28, 49, 65, 95  
Spargel, 19, 26, 27, 47, 60  
Spinat, 4, 38  
Steckrübe, 41
- Tafelspitz, 55
- Wiener-Schnitzel, 73–90  
Wirsing, 11
- Zucchini, 8, 32, 63, 64, 67